

**MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE** 

MES: Mayo 2024

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
		1	2	3	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
6 Paella marinera Escalope de pollo con ensalada Fruta	7 Alubias estofadas a la riojana Lenguado al horno con ensalada Yogur	8 Crema de verduras Lomo asado con patatas Fruta	9 Pasta a la boloñesa Filete de merluza a la romana Fruta	10 <b>DÍA DEL DEPORTE</b>	VE: 2724/652 GT: 25 GS: 5 HC: 71 AZ: 20 PROT: 35 SAL: 1
13 Arroz con salchichas Pescado a la plancha Yogur	14 Salteado de guisantes con jamón Pollo asado con ensalada Fruta	15 Lentejas a la jardinera con chorizo Tortilla española con ensalada Fruta	16 Crema de verduras Chuleta de Sajonia con patatas Fruta	17 Pasta con boloñesa de atún Albóndigas a la jardinera Fruta	VE: 2087/499 GT: 15 GS: 4 HC: 64 AZ: 21 PROT: 29 SAL: 1
20 Patatas estofadas con costillas Filete de perca a la romana Fruta	21 <b>MARTES DE CAMPO</b>	22 Paella mixta Huevos rellenos de atún Yogur	23 Crema de calabacín Guiso de ternera con patatas Fruta	24 Pasta a la carbonara Filete de pollo al horno con ensalada Natillas	VE: 2404/575 GT: 24 GS: 5 HC: 63 AZ: 20 PROT: 29 SAL: 1
27 Salteado de judías verdes con jamón Escalope de cerdo con ensalada Fruta	28 Alubias pintas estofadas Croquetas y empanadillas Fruta	29 Lasaña con boloñesa casera de atún natural Merluza en salsa marinera Fruta	30 Paella de pescado Jamoncitos de pollo al horno con ensalada Fruta	31 Sopa de cocido Cocido completo Helado	VE: 2571/615 GT: 23 GS: 6 HC: 73 AZ: 26 PROT: 32 SAL: 1