

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

MES: Marzo 2024

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
				1 Lentejas estofadas con verduras Rabas de calamar con salteado de verduras Fruta y pan	VE: 3437/822 GT: 28 GS: 3 HC: 119 AZ: 29 PROT: 30 SAL: 2
4 Arroz con salsa de tomate Abadejo a la donostiarra con zanahorias baby Fruta y pan	5 Sopa de cocido Cocido completo con repollo salteado Fruta y pan	6 Salteado de menestra de verduras al ajo tostado Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	7 Alubias estofadas con verduras Albóndigas de merluza y pota en salsa con patatas dadas asadas con ajo y romero Yogur y pan	8 Salteado de acelgas con patatas Salchichas frescas con pisto Fruta y pan	VE: 3148/753 GT: 26 GS: 4 HC: 102 AZ: 24 PROT: 33 SAL: 2
11 Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa de jamón york con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	12 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Pollo asado al romero con champiñones salteados Fruta y pan	13 Garbanzos estofados con verduras Limanda al horno con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan	14 Crema de verduras Lomo al ajillo con patatas dadas Yogur y pan	15 Paella de verduras Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	VE: 3036/726 GT: 20 GS: 3 HC: 100 AZ: 27 PROT: 40 SAL: 1
18 Menestra de verduras salteadas Timbal de salmón con parmentier de patata al romero Fruta y pan	19 Alubias estofadas con verduras Abadejo a la griega con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta y pan	20 Crema de coliflor Revuelto de atún con ensalada de lechuga y tomate Fruta y pan	21 Sopa de cocido Cocido completo con repollo salteado Fruta y pan	22 Coditos gratinados Pinchos morunos con ensalada de lechuga y aceitunas Yogur y pan	VE: 3057/731 GT: 24 GS: 5 HC: 90 AZ: 27 PROT: 39 SAL: 2
25 <b>NO LECTIVO</b>	26 <b>NO LECTIVO</b>	27 <b>NO LECTIVO</b>	28 <b>NO LECTIVO</b>	29 <b>NO LECTIVO</b>	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0