



menú septiembre

CEIP EMILIO GONZALEZ LÓPEZ
12 al 30 de septiembre. Curso 2016-2017

12 al 16

109,1 kcal
24,2 gr proteínas
10,1 gr lípidos
2,4 gr fibra

19 al 23

109,1 kcal
24,0 gr proteínas
10,4 gr lípidos
2,4 gr fibra

26 al 30

109,1 kcal
24,2 gr proteínas
10,4 gr lípidos
2,4 gr fibra

APORTE NUTRICIONAL



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 al 16	Sopa de estrellitas con verduras <small>AL 1,7 TI 3,0</small>	Lentejas caseras <small>AL 1,7 TI 3,0</small>	Judías con tomate	Crema de zanahoria	Ensalada de espirales <small>AL 1,3,6 TI 7</small>
19 al 23	Milanesa a la napolitana con arroz <small>AL 1,3</small>	Tortilla española con ensalada <small>AL 3</small>	Raxo de pollo con patatas	Albóndigas caseras con patatas y verduritas <small>AL 1,3,7</small>	Merluza a la romana con ensalada <small>AL 1,3,4</small>
26 al 30	Yogur <small>AL 7</small>	Fruta	Fruta	Yogur <small>AL 7</small>	Chocolatina <small>AL 7 TI 8</small>
	Ensalada de frutas <small>AL 6,8 TI 7</small>	Lentejas estofadas <small>AL 1,7 TI 3,0</small>	Sopa a la jardinera <small>AL 1,7 TI 3,9</small>	Ensalada italiana <small>AL 1,3,4</small>	Arroz con tomate y atún <small>AL 4</small>
	Pizza de jamón y queso <small>AL 1,6,7,14</small>	Paella mixta de pollo y calamares <small>AL 1,2,7,11,14 TI 3,9</small>	Lomo en salsa con patatas <small>AL 6</small>	Bacalao a la romana con ensalada <small>AL 1,3,4</small>	Hamburguesa casera con brécol <small>AL 1,3,7</small>
	Fruta	Petit-suisse <small>AL 7</small>	Fruta en almíbar	Fruta	Yogur <small>AL 7</small>
	Macarrones con tomate <small>AL 1 TI 3</small>	Arroz con verduritas	Lentejas estofadas <small>AL 1,7 TI 3,9</small>	Ensalada César <small>AL 1,6 TI 7</small>	Ensaladilla rusa <small>AL 3,4 TI 6</small>
	Merluza a la romana con ensalada <small>AL 1,3,4</small>	Pollo asado con ensalada de tomate <small>AL 14</small>	Lasaña de atún <small>AL 1,4,7 TI 3</small>	Ternera en rodajas con patatitas	Tortilla española con ensalada <small>AL 3</small>
	Yogur <small>AL 7</small>	Fruta	Yogur <small>AL 7</small>	Fruta	Fruta

*Menú supervisado por nutricionistas.

** Por circunstancias excepcionales, el presente menú podría verse variado de manera ocasional y siempre pensando en el buen funcionamiento del servicio de comedor.

alérgenos AL 1 Gluten • 2 Crustáceos • 3 Huevo • 4 Pescados • 5 Cacahuates • 6 Soja • 7 Leche • 8 Frutos de císcara • 9 Ajo • 10 Almendras • 11 Moluscos • 12 Mostaza • 13 Granos de sésamo • 14 Sulfatos

TI Algunos platos pueden contener trazas de alérgenos.