



MENÚ COLECTIVIDADES: OCTUBRE 2019 LINEA CALIENTE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

S1	<p>POTAJE DE ALUBIAS SALMONAL HORNO CON ENSALADA IV ESTACIONES</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 569 kcal hidratos: 69.2g azúcares: 24.2g proteínas: 24.6g grasas: 19.6g saturadas: 3.2g sal: 1.3g</p>	<p>PORRUSALDA RAGOUT DE PAVO EN SALSA CON ZANAHORIAS Y GUISANTES</p> <p>PAN YOGUR. AGUA.</p> <p>energía: 605 kcal hidratos: 82.5g azúcares: 20.6g proteínas: 21.3g grasas: 20g saturadas: 4.1g sal: 1.3g</p>	<p>PAELLA DE VERDURAS VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 677kcal hidratos: 73g azúcares: 30.1g proteínas: 23.6g grasas: 20g saturadas: 4g sal: 1.3g</p>	<p>MACARRONES CON TOMATE</p> <p>CAELLA AL HORNO CON JUDIAS VERDES</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 565 kcal hidratos: 77.8g azúcares: 21.2g proteínas: 22.6g grasas: 17.8g saturadas: 2.6g sal: 1.1g</p>	<p>COCIDO ANDALUZ TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA IV ESTACIONES CON MAIZ</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 557 kcal hidratos: 72.8g azúcares: 22.3g proteínas: 22.4g grasas: 19.5g saturadas: 3.1g sal: 1.3g</p>
S2	<p>POTAJE DE LENTEJAS. FLAMENQUINES CON ENSALADA IV ESTACIONES.</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 625 kcal hidratos: 83.8g azúcares: 24.3g proteínas: 21.8g grasas: 22g saturadas: 4g sal: 1.3g</p>	<p>SOPA DE FIDEOS Y VERDURA MERLUZA AL HORNO CON JUDIAS VERDES</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 593 kcal hidratos: 76.7g azúcares: 25.7g proteínas: 23g grasas: 20.4g saturadas: 3.1g sal: 1.1g</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE.</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 584 kcal hidratos: 72.8g azúcares: 27.3g proteínas: 15.3g grasas: 15.3g saturadas: 5.7g sal: 1.3g</p>	<p>ESPIRALES CON TOMATE ABADJO AL HORNO CON PATATAS Y CALABACIN COCIDO</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 586 kcal hidratos: 74.7g azúcares: 29.9g proteínas: 23.6g grasas: 20.2g saturadas: 3.8g sal: 1.1g</p>	<p>CREMA DE CALABAZA LOMO DE CERDO ASADO CON ARROZ PILAF</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 550 kcal hidratos: 72.6g azúcares: 24.5g proteínas: 21.8g grasas: 20.5g saturadas: 3.9g sal: 1.1g</p>
S3	<p>ALUBIAS ESTOFADAS. NUGETT DE POLLO CON ENSALADA IV ESTACIONES CON MAIZ Y ACEITUNAS</p> <p>PAN YOGUR. AGUA.</p> <p>energía: 526 kcal hidratos: 75g azúcares: 21.9g proteínas: 22.2g grasas: 17.6g saturadas: 3g sal: 1.1g</p>	<p>CREMA DE VERDURAS. JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS COCIDAS</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 591 kcal hidratos: 79.1g azúcares: 19.2g proteínas: 23g grasas: 19.8g saturadas: 5.1g sal: 1.3g</p>	<p>GUISO DE ARROZ CON VERDURAS MERLUZA EMPANADA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 608 kcal hidratos: 82.5g azúcares: 23.2g proteínas: 22.7g grasas: 19.9g saturadas: 3g sal: 1.1g</p>	<p>CAZUELA DE FIDEOS CAELLA AL HORNO CON ZANAHORIAS</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 568 kcal hidratos: 71.9g azúcares: 15.8g proteínas: 21.9g grasas: 19.3g saturadas: 4.7g sal: 1.3g</p>	<p>COCIDO ANDALUZ CROQUETAS CON ENSALADA IV ESTACIONES.</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 572 kcal hidratos: 71.5g azúcares: 27.2g proteínas: 23.5g grasas: 21.8g saturadas: 3.7g sal: 1.1g</p>
S4	<p>POTAJE DE LENTEJAS TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA.</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 596 kcal hidratos: 82g azúcares: 24.7g proteínas: 21.3g grasas: 20.1g saturadas: 6.8g sal: 1.3g</p>	<p>MACARRONES CON TOMATE MERLUZA AL HORNO CON JUDIAS VERDES Y ZANAHORIAS</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 572 kcal hidratos: 73.2g azúcares: 23g proteínas: 23.6g grasas: 19.6g saturadas: 2.9g sal: 1.1g</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS SAN JACOBO CON ENSALADA DE LECHUGA</p> <p>PAN YOGUR. AGUA.</p> <p>energía: 577 kcal hidratos: 73g azúcares: 28.8g proteínas: 23.5g grasas: 20.5g saturadas: 3.9g sal: 1.1g</p>	<p>GUISAILLO DE PATATAS CON VERDURAS SALMON AL HORNO CON JUDIAS VERDES Y MAIZ.</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 593 kcal hidratos: 82g azúcares: 27.6g proteínas: 20.1g grasas: 19.9g saturadas: 3g sal: 1.3g</p>	<p>SOPA DE AVE CON ARROZ HAMBURGUESA DE POLLO CON SALSA DE TOMATE Y PATATAS COCIDAS</p> <p>PAN FRUTA. AGUA.</p> <p>energía: 557 kcal hidratos: 75g azúcares: 22.9g proteínas: 22.6g grasas: 18.5g saturadas: 3.2g sal: 1.3g</p>

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.

A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.

Catering ibagar. Según temporada la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama: manzana, mandarina, Kiwi, naranja y plátano. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado

