

JUNIO 2024 MENÚ SIN HUEVO

Colegio Santa Cruz

Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes

Espirales con salsa de tomate pasta Día 3 - sin huevo	Judias blancas con verduras - Día 4 -	Vichyssoisse - Día 5 -	.Arroz con tomate - Día 6 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 7 -
.Ragout de ternera con patatas	Filete de pollo encebollado	.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de abadejo en salsa con verduritas	*Jamoncitos de pollo al limón
Yogur natural Kcal:410 Prot:18,9 Lip:24 HC:29,4	Fruta Natural Kcal:360 Prot:23,4 Lip:10,9 HC:42,7	Yogur natural Kcal:312 Prot:16,7 Lip:19,8 HC:16,8	Fruta de Temporada Kcal:234 Prot:10 Lip:6,1 HC:27,1	Fruta Natural Kcal:343 Prot:26,2 Lip:9,8 HC:38,7
Arroz con verduras - Día 10 -	Judias verdes rehogadas con cebolla ^{- Día 11} -	Sopa de letras pasta sin huevo - Día 12 -	.Garbanzos estofados - Día 13 -	Macarrones blancos salteados con Día 14 - verduras pasta sin huevo
.Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín	*Cinta de lomo adobada a la manzana con zanahoria	.Filete de contramuslo de pollo con patatas cuadro	Ragout de ternera en salsa con daditos de calabaza	Filete de merluza al caldo corto
Fruta Natural Kcal:231 Prot:10,2 Lip:8,2 HC:30,7	Gelatina sabor Kcal:454 Prot:20,8 Lip:27,9 HC:30,2	Yogur natural Kcal:234 Prot:19,7 Lip:12,1 HC:11,4	Fruta Natural Kcal:318 Prot:46,4 Lip:7,6 HC:20,7	Yogur natural Kcal:251 Prot:17,3 Lip:10,4 HC:21,9
*Lentejas a la hortelana - Día 17 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 18 -	*Guisantes rehogados con ajito y pimenton - Día 19 -	.Crema de puerro - Día 20 -	Espirales con salsa de tomate pasta Pía 21 - sin huevo
Cinta de lomo fresca en su jugo con zanahoria baby	.Filete de merluza en salsa con daditos de calabaza	*Lomo de sajonia encebollada con calabacin	*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro	Filete de pollo en su jugo con tiras de pimiento
Fruta natural Kcal:364 Prot:28,1 Lip:11,9 HC:37,2	Yogur natural Kcal:212 Prot:13,9 Lip:8,6 HC:19,9	Fruta Natural Kcal:242 Prot:20,8 Lip:6 HC:24	Gelatina sabor Kcal:376 Prot:14,3 Lip:19 HC:36,8	Yogur natural Kcal:323 Prot:27,7 Lip:11,9 HC:26,2
- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "o". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente

Alimentación Neurosalidable Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad









Revista Pequenasui ¡Descárguesela!

