servicios hosteleros marín

Colegio La Inmaculada Concepción — Menú Basal Sin Huevo — ABRIL 2023

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIERCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
03	04	05	06	07
VACACIONES DE SEMANA SANTA			JUEVES SANTO	VIERNES SANTO
10 **NO LECTIVO**	11 Lentejas con chorizo (cebolla, zanahoria, patata, pimiento y chorizo) Chuleta de sajonia con ensalada Yogur Kcal 735 Prot28 Lip35 Hc77	12 Crema de calabacín (patata, puerro y calabacín) Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta Plátano y leche Kcal868 Prot31 Lip30 Hc112	13 Arroz tres delicias (sin huevo) Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta Plátano y leche Kcal868 Prot31 Lip30 Hc112	14 Pasta con verduras (**pasta sin huevo**) Merluza al horno con ensalada completa Mandarina y leche Kcal 735 Prot28 Lip35 Hc77
17 Macarrones con carne picada y tomate frito (**pasta sin huevo**) Salchichas frankfurt con ensalada mixta Natillas Kcal 795 Prot43 Lip31 Hc86	18 Puré de verduras (acelgas, puerros, zanahoria y patata) con picatostes Filete de pollo a la plancha con ensalada Naranja y leche Kcal 659 Prot29 Lip31 Hc66	19 Judías verdes rehogadas con cebolla Albóndigas de ternera con patatas fritas (sin huevo) Manzana y leche Kcal 607 Prot37 Lip32 Hc31.8	20 Arroz con verduras Merluza al horno con picadillo de hortalizas Plátano y leche Kcal 890 Prot36 Lip34 Hc110	21 Lentejas de la abuela Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta Yogur Kcal 781 Prot35 Lip33 Hc86
24 Crema de puerros (patata y puerro) Magro de cerdo con verduritas Plátano y leche Kcal 851 Prot43 Lip35 Hc91	25 Lentejas de la abuela Chuleta de sajonia con ensalada mixta Manzana y leche Kcal 689 Prot24 Lip33 Hc74	26 Garbanzos guisados con verduras Filete de pollo al ajillo con patatas dado Naranja y leche Kcal 689 Prot31 Lip31 Hc73	27 Macarrones con tomate (**pasta sin huevo**) Merluza al horno con verduras Kiwi y leche Kcal 898 Prot32 Lip34 Hc116	28 Patatas guisadas con verduras Albóndigas caseras de pollo y pavo con ensalada mixta (sin huevo) Yogur Kcal 862 Prot29 Lip34 Hc110

CONTIEN GLUTEN
CRUSTÁCEOS
HUEVOS
PESCADOS
CACAHUETES
SOJA
LÁCTEOS
FRUTOS DE CÁSCARA
APIO
MOSTAZA
GRANOS DE SESAMO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
ALTRAMUCES
MOLUSCOS

Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Beatriz Moreno
Dietista