

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Septiembre 2024

LA SALLE LA PURISIMA

MENU TRANSICIÓN Y SIN LACTOSA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
2 VACACIONES DE VERANO	3 VACACIONES DE VERANO	4 VACACIONES DE VERANO	5 VACACIONES DE VERANO	6 VACACIONES DE VERANO	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
9 VACACIONES DE VERANO	10 VACACIONES DE VERANO	11 Puré de patata con merluza Fruta del tiempo triturada	12 Crema de calabaza con cerdo Yogur de soja	13 Crema de calabacín con pollo Fruta del tiempo triturada	VE: 1019/244 GT: 3 GS: 0 HC: 41 AZ: 13 PROT: 15 SAL: 1
16 Crema de verduras con cerdo Fruta del tiempo triturada	17 Crema de garbanzos con arroz Yogur de soja	18 Crema de arroz con verduras y pollo Fruta del tiempo triturada	19 Crema de zanahoria con merluza Yogur de soja	20 Crema de calabaza con pavo Fruta del tiempo triturada	VE: 1671/400 GT: 9 GS: 1 HC: 62 AZ: 12 PROT: 16 SAL: 1
23 Crema de calabaza con pollo Fruta del tiempo triturada	24 Crema de calabacín con pavo Yogur de soja	25 Crema de lentejas con arroz Fruta del tiempo triturada	26 Puré de verduras con pavo Yogur de soja	27 Puré de patatas con cerdo Fruta del tiempo triturada	VE: 1192/285 GT: 3 GS: 0 HC: 50 AZ: 12 PROT: 14 SAL: 1
30 Puré de verduras con cerdo Fruta del tiempo triturada					VE: 1007/241 GT: 5 GS: 1 HC: 42 AZ: 18 PROT: 8 SAL: 0