

# MENÚ COLEGIO MILAGROSA SALAMANCA -JUNIO 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<b>-DÍA 1-</b> Macarrones con tomate y queso Ragout de pavo con patata panadera Lácteo y pa	<b>-DÍA 2-</b> Arroz tres delicias Figuritas de merluza con lechuga Fruta y pan	<b>-DÍA 3-</b> Judías verdes rehogadas con ajito y pimentón San Jacobo con lechuga y maíz Lácteo y pa	<b>-DÍA 4-</b> Patatas guisadas con verduras Jamoncitos de pollo al curry con lechuga y zanahoria Fruta y pan
	Kcal:408 Prot:28.6 Lip:9.6 HC:55	Kcal:437 Prot:27 Lip:13 HC:56	Kcal:371 Prot:11.4 Lip:14.7 HC:49.6	Kcal:410 Prot:23 Lip:14.5 HC:50
<b>-DÍA 7-</b> Lentejas a la hortelana Bacalao rebozado con lechuga Fruta y pan	<b>-DÍA 8-</b> Sopa de verduras con estrella Albóndigas burger meat mixta a la jardinera Lácteo y pan	<b>-DÍA 9-</b> Judías pintas a la hortelana Filete de merluza en salsa con tiras de pimiento Fruta y pan	<b>-DÍA 10-</b> Farfalle a la napolitana Lomo de Sajonia encebollado con calabacín Lácteo y pan	<b>-DÍA 11-</b> Guisantes rehogados con jamón serrano Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan
Kcal:435 Prot:23.5 Lip:9.4 HC:68.7	Kcal:522 Prot:20 Lip:23.9 HC:59.6	Kcal:409 Prot:22.8 Lip:8 HC:64.4	Kcal:427 Prot:25 Lip:13 HC:56	Kcal:419 Prot:17.7 Lip:13 HC:60
<b>-DÍA 14-</b> Patatas a la riojana Merluza rebozada al horno con verduras Fruta y pan	<b>-DÍA 15-</b> Salteado de brócoli y zanahoria Huevos cocidos con tomate y atún Lácteo y pa	<b>-DÍA 16-</b> Espirales con queso y orégano Cinta de lomo adobada con champiñones Fruta y pan	<b>-DÍA 17-</b> Arroz con verduras Hamburguesa a la plancha con lechuga Lácteo y pa	<b>-DÍA 18-</b> Sopa de cocido Cocido madrileño completo Fruta y pan
Kcal:373 Prot:20 Lip:14 HC:45	Kcal:356 Prot:18 Lip:16.7 HC:36	Kcal:632 Prot:31 Lip:35 HC:52	Kcal:501 Prot:18.6 Lip:15.6 HC:76	Kcal:533 Prot:24.6 Lip:22 HC:62.7
<b>-DÍA 21-</b> Lentejas con arroz Salchichas con patatas Fruta y pan	<b>-DÍA 22-</b> Crema de verduras frescas Merluza rebozada estilo casero Lácteo y pan	<b>-DÍA 23-</b> Coditos con tomate Filete de pollo empanado Copa de chocolate y pan		
Kcal:419 Prot:24.7 Lip:8.7 HC:63.6	Kcal:458 Prot:33.5 Lip:14 HC:52.7	Kcal:343 Prot:17.5 Lip:9.5 HC:50	Kcal:452 Prot:24 Lip:14.6 HC:59	Kcal:446 Prot:26.4 Lip:9 HC:69.7
Kcal:441 Prot:22.5 Lip:13 HC:62.4	Kcal:338 Prot:15.5 Lip:10.7 HC:48	Kcal:451 Prot:27.7 Lip:20.3 HC:43		

Menú neurosaludable 

Producto ecológico 

Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, pueden informarse en la web [www.enasui.com](http://www.enasui.com) de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.

GLUTEN	HUEVO	PESCADO	MOLUSCO	SOJA	ALTRAMUCES	LECHE	SÉSAMO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	CACAHUETE	CRUSTÁCEOS
--------	-------	---------	---------	------	------------	-------	--------	-------------------	------	---------	----------	-----------	------------

Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria de Enasui (R.S. 2610104-M/ ISO 9001: 2008 N° EC-2930/07). Podrá acceder a este menú a través de nuestra página web [www.enasui.com](http://www.enasui.com) entrando en "área clientes" y registrándose.

