

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: Junio 2024

ALTOZANO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
					VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
3 Coditos con boloñesa de chorizo Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada y pan	4 Sopa de picadillo Pollo asado al romero con papas panaderas Fruta de temporada y pan	5 Crema de verduras Albóndigas a la jardinera con patatas fritas Fruta de temporada y pan	6 Lentejas estofadas con verduras Filete de merluza en salsa de zanahoria con ensalada de lechuga y pepino Yogur y pan	7 Arroz tres delicias Salchichas al horno con ensalada de lechuga, tomate y atún Natillas y pan	VE: 3082/737 GT: 26 GS: 6 HC: 90 AZ: 21 PROT: 31 SAL: 2
10 Puré de verduras Lomo adobado con patatas Fruta de temporada y pan	11 Arroz con salsa de tomate Jamoncitos de pollo a la naranja con ensalada de atún y maíz Fruta de temporada y pan	12 Fideuá marinera Tortilla francesa con verduritas Fruta de temporada y pan	13 Olleta alicantina Pizza de jamón y queso con ensalada de lechuga y aceitunas Yogur y pan	14 Paella de pollo Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, tomate y maíz Helado	VE: 3309/792 GT: 25 GS: 6 HC: 105 AZ: 23 PROT: 37 SAL: 2
17 Crema de zanahoria y calabaza con picatostes Hamburguesa a la plancha con patatas fritas Fruta de temporada y pan	18 Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta de temporada y pan	19 Macarrones a la napolitana con queso rallado Pechuga de pollo empanada con ensalada de tomate con aceitunas Helado	20	21	VE: 3491/835 GT: 36 GS: 8 HC: 100 AZ: 24 PROT: 32 SAL: 2
24	25	26	27	28	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0