

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2024

FOMENTO LOS ROBLES

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
					VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
3 Macarrones con chorizo Filete de perca en salsa verde Fruta	4 Paella mixta Estofado de ternera Fruta	5 Salteado de guisantes con jamón Lenguado a la andaluza con mayonesa Yogur	6 Lentejas a la jardinera Tortilla de patatas con ensalada Fruta	7 Crema de verduras Albóndigas con patatas dado Fruta	VE: 2487/595 GT: 22 GS: 6 HC: 73 AZ: 22 PROT: 28 SAL: 1
10 Pasta a la carbonara Rodaja de merluza en salsa Yogur	11 Garbanzos estofados con verduras Chuleta de Sajonia con patatas Fruta	12 Arroz con salchichas Limanda empanada con mayonesa Fruta	13 Ensaladilla rusa Escalope de pollo con ensalada Fruta	14 <b>MENÚ ESPECIAL FIN CURSO</b>	VE: 2713/649 GT: 25 GS: 4 HC: 77 AZ: 26 PROT: 32 SAL: 1
17 Judías verdes salteadas Lomo asado con patatas Fruta	18 Canelones de atún Filete de merluza en salsa verde Yogur	19 Paella marinera Jamoncitos de pollo al horno con ensalada Fruta	20 Fabada Asturiana Gratén de huevos con atún con salsa de tomate Fruta	21 Crema de verduras Hamburguesa con ketchup con patatas Helado	VE: 2363/565 GT: 22 GS: 6 HC: 59 AZ: 20 PROT: 32 SAL: 1
24	25	26	27	28	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0