MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Marzo 2024

SALESIANOS SAN JUAN BOSCO

MES. Marzo 2024		57 HT JO7 HT B0500				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Todos los días se servirá ensalada variada con el menú, el pan se alternará entre blanco e integral y un día a la semana se servirá postre casero y zumo de naranja natural.				Sopa minestrone con lluvia Medallón de salmón y calabaza asada con parmentier de patata Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	2 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos	1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos
4	5	6	7	8	9	10
Hervido valenciano Pollo al horno con manzana y cebolla Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta	Lentejas a la campesina Medallón de merluza en salsa de zanahorias Postre lácteo y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	Coditos con atún (tomate y atún) Tortilla de calabacín Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos	Crema de brócoli y zanahoria Lomo adobado con pisto Fruta de temporada y pan (*) 1º Legumbres 2º Pescado con Patatas y Fruta	Paella de verduras Delicias de bacalao Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos	1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos
VE:1.944/465 GT:7 GS:2 HC:72 AZ:27 PROT:31 SAL:1	VE:2.840/679 GT:16 GS:3 HC:106 AZ:23 PROT:31 SAL:2	VE:2.838/679 GT:14 GS:2 HC:112 AZ:21 PROT:29 SAL:2	VE:2.475/592 GT:18 GS:4 HC:76 AZ:21 PROT:33 SAL:1	VE:3.771/902 GT:29 GS:2 HC:127 AZ:19 PROT:28 SAL:1		
11	12	13	14	15	16	17
Sopa de pescado con pasta Albóndigas de ternera con jardinera de champiñones Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta	Macarrones (integrales) gratinados Limanda al horno con dados de zanahorias y calabacín Postre lácteo y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	Patatas estofadas con calabaza Pollo asado con miel y mostaza Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta	JORNADA ESPECIAL FALLAS	Potaje de garbanzos (eco.) Tortilla de patatas Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos	1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta	1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos
VE:2.499/598 GT:21 GS:6 HC:78 AZ:21 PROT:25 SAL:2				VE:2.984/714 GT:18 GS:3 HC:103 AZ:26 PROT:36 SAL:1		
FALLAS	FALLAS	Espirales a la napolitana Tortilla de espinacas Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	Alubias (eco.) a la campesina Jamoncitos de pollo a la naranja Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta	Arroz a la cubana Filete de merluza a la crema con calabacín horneado Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos	1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta	24 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos
25	26	VE:2.777/664 GT:11 GS:2 HC:113 AZ:20 PROT:26 SAL:2	VE:2.781/665 GT:7 GS:2 HC:98 AZ:24 PROT:53 SAL:3	VE:3.751/897 GT:27 GS:8 HC:116 AZ:19 PROT:47 SAL:2		31
Crema de coliflor con picatostes integrales Pescado en salsa verde con guisantes Fruta de temporada y pan (*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta	Entremeses con ensalada Fideuá Postre lácteo y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con	Lentejas estofadas con verduras Pechuga de pollo empanada Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta	VACACIONES SEMANA SANTA	VACACIONES SEMANA SANTA	1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta	1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos
VE:2.203/527 GT:7 GS:0 HC:82 AZ:23 PROT:33 SAL:1	VE:3.736/894 GT:43 GS:2 HC:85 AZ:23 PROT:42 SAL:1	VE:2.940/703 GT:14 GS:2 HC:110 AZ:20 PROT:38 SAL:1	<u>/</u>	<u>/</u>		