



Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva y con la condimentación adecuada siguiendo la Estrategia Naos de Aecosan <http://www.aecosan.msssi.gob.es>. El pan en torno a 40-60g.

MAYO 2023

Medias semanales	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Kcal: 660.8 Proteínas: 21.95 % Hidratos: 38.9 % Lípidos: 39.15 %	1 NL	2 CANELONES DE ATUN MERLUZA EN SALSAS VERDE FRUTA DE TEMPORADA	3 GUIZO DE PATATAS COM CALAMARES FILETE DE POLLO REBOZADO FRUTA DE TEMPORADA	4 ARROZ CON POLLO GOULASH DE CERDO FRUTA DE TEMPORADA	5 MACARRONES CON SETAS CABALLA CON TOMATE NATILLAS
	8 LENTEJAS DE LA HUERTA POLLO ASADO FRUTA DE TEMPORADA	9 FIDEUA DE MAR (SIN CONCHA) PAVO ESTOFADO FRUTA DE TEMPORADA	10 ALUBIAS PINTAS CON ARROZ ALBONDIGAS DE CARNE FRUTA DE TEMPORADA	11 ESPAGUETIS A LA CARBONARA MERLUZA A LA PLANCHA CON MAHONESA FRUTA DE TEMPORADA	12 POTE GALLEGO TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA FLAN
Kcal: 605.72 Proteínas: 23.49 % Hidratos: 45.1 % Lípidos: 31.67 %	15 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	16 TIBURONES BOLOÑESA POPIETAS DE PESCADO FRUTA DE TEMPORADA	17 PATATAS CON BACALAO SALCHICHAS ROJAS CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	18 ARROZ CON PAVO ESTOFADO DE TERNERA FRUTA DE TEMPORADA	19 ESPIRALES CARBONARA CAELLA EN SALSAS DE NARANJA NATILLAS
	22 LENTEJAS CON CHORIZO POLLO ASADO CON PATATAS PANADERAS FRUTA DE TEMPORADA	23 ARROZ CON CHISTORRA PIMIENTOS DE GAMBAS FRUTA DE TEMPORADA	24 ALUBIAS PINTAS FILETE DE SALMON A LA PLANCHA CON ZANAHORIAS BABY FRUTA DE TEMPORADA	25 ESPIRALES CON TOMATE Y QUESO MERLUZA REBOZADA CON MAHONESA FRUTA DE TEMPORADA	26 POTE GALLEGO FILETES RUSOS FLAN
Kcal: 590.54 Proteínas: 21.87 % Hidratos: 42.1 % Lípidos: 35.45 %	29 ARROZ A LA ZAMORANA ALITAS AL LIMON FRUTA DE TEMPORADA	30 ALUBIAS BLANCAS CON BACALAO FILETES DE CERDO A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	31 MARMITAKO ALBONDIGAS DE CARNE FRUTA DE TEMPORADA		

NOMBRE DEL CENTRO: COLEGIO SAN VIATOR

--	--	--	--	--	--

En cumplimiento del Reglamento (EU) N° 1169/2011 relativo a la Información Alimentaria facilitada al Consumidor y el RD 126/2015, en especial a lo indicado en el Anexo II en cuanto al contenido de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, Eulen Servicios Socio sanitarios informa que dispone de planillas de menús independientes ante alergias-intolerancias alimentarias, estos menús aseguran que están libres del alérgeno y productos derivados.

NOMBRE DEL CENTRO: COLEGIO SAN VIATOR