



Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva y con la condimentación adecuada siguiendo la Estrategia Naos de Aesan https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm
El pan incluido será preferentemente integral en torno a 40-60 g.

Invierno 2022: diciembre.

Medias semanales	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Kcal: 588.11 Proteínas: 21.99 % Hidratos: 32.32 % Lípidos: 45.27 %				1 Patatas a la Riojana Limanda en salsa verde	2 Arroz con verduras Filetes de lomo /p.fritas
				Fruta	Yogur
Kcal: 616.82 Proteínas: 19.13 % Hidratos: 32.18 % Lípidos: 48.52 %	5 Alubias blancas Pollo asado/patata asada	6	7 Lentejas Salchichas /p.fritas	8	9
	Fruta	FESTIVO	Fruta	FESTIVO	NO LECTIVO
Kcal: 645.02 Proteínas: 22.53 % Hidratos: 33.23 % Lípidos: 44.25 %	12 Garbanzos con bacalao Escalopes /ensalada	13 Puré de verduras San Jacobos/patatas chips	14 Arroz con carne de ternera Croquetas/tomate y pepino	15 Judías pintas Merluza romana/ensalada	16 Caracolas con jijas y tomate Pollo guisado con verduritas
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Natillas
Kcal: 618.82 Proteínas: 19.02 % Hidratos: 36.98 % Lípidos: 43.81 %	19 Crema de calabacín Burguer/p.fritas	20 Macarrones boloñesa Halibut en salsa	21 Alubias negras Chuleta Sajonia/tomate natural	22	23
	Fruta	Fruta	Fruta	MENU ESPECIAL	VACACIONES

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.

