



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.

Marzo 2023

Medias semanales	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Kcal: 660.8 Proteínas: 21.95 % Hidratos: 38.9 % Lípidos: 39.15 %			1 Judías pintas Chuletas Sajonia/p.fritas	2 Arroz a la Zamorana Halibut romana/tomate natural	3 Guiso de calamares Pavo guisado con verduras
	Fruta de temporada	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	Yogur
Kcal: 605.72 Proteínas: 23.49 % Hidratos: 45.1 % Lípidos: 31.67 %	6 Garbanzos estofados Limanda en salsa	7 Pajaritas con atún y tomate Escalopes de cerdo /p.fritas	8 Patatas con bacalao Filetes rusos en salsa	9 Puré de verduras San Jacobos/ensalada	10 Sopa casera de estremitas Burger/p.fritas
	Fruta de temporada.	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada.	Natillas
Kcal: 590.54 Proteínas: 21.87 % Hidratos: 42.1 % Lípidos: 35.45 %	13 Lentejas hortelanas Pollo asado/p.asada	14 Arroz con tomate Salchichas frescas/p.fritas	15 judías verdes con patata y zanahoria Albóndigas en salsa	16 Espirales carbonara con bacón Merluza a la Bilbaína	17 Crema de calabacín Estofado de cerdo con verduras
	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	Fruta de temporada.	Flan
Kcal: 636.81 Proteínas: 19.38 % Hidratos: 49.1 % Lípidos: 31.18 %	20 Sopa de cocido Cocido completo	21 Vichysoise Salmón al horno con cebolla pochada	22 Patatas guisadas con carne de ternera Empanadillas /ensalada	23 Pure de patata y zanahoria San Marinos con ensalada	24 Tallarines con tomate Contra muslos asados/p.fritas
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Natillas
	27 Crema de calabaza Jijias con p.fritas Fruta	28 Arroz con verduras Croquetas con ensalada Fruta	29 Potaje de espinacas Halibut rebozado/tomate	30 NO LECTIVO	31 NO LECTIVO

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