



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.

JUNIO 2023

Medias semanales	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Kcal: 660.8 Proteínas: 21.95 % Hidratos: 38.9 % Lípidos: 39.15 %				1/6 TALLARINES CHINOS POLLO GUISADO FRUTA DE TEMPORADA	2/6 LENTEJAS DE LA HUERTA ALBONDIGAS DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE HELADO
	5/6 POTAJE DE GARBANZOS CONTRAMUSLOS ASADOS FRUTA DE TEMPORADA	6/6 MACARRONES A LA BOLOÑESA PESCADO REBOZADO CON MAHONESA FRUTA DE TEMPORADA	7/6 PATATAS CON CALAMARES ROTI DE PAVO EN SALSA DE QUESO FRUTA DE TEMPORADA	8/6 ARROZ CON CHISTORRA MERLUZA A LA BILBAINA FRUTA DE TEMPORADA	9/6 ESPIRALES CON ATUN GOULASH DE CERDO CON VERDURITAS ARROZ CON LECHE
Kcal: 605.72 Proteínas: 23.49 % Hidratos: 45.1 % Lípidos: 31.67 %	12/6 LENTEJAS CON CHORIZO POLLO EN SALSA BBQ FRUTA DE TEMPORADA	13/6 FIDEUA DE MAR ESTOFADO DE PAVO FRUTA DE TEMPORADA	14/6 ALUBIAS PINTAS CON OREJA SAN MARINOS CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	15/6 ESPAGUETTIS CARBONARA SALMON EN SALSA DE NARANJA FRUTA DE TEMPORADA	16/6 POTE GALLEGO ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ITALIANA NATILLAS
	19/6 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	20/6 TIBURONES CON ATUN, TOMATE Y QUESO PIMIENTOS RELLENOS FRUTA DE TEMPORADA	21/6 PATATAS CON BACALAO JAMONCITOS DE POLLO PEPITORIA FRUTA DE TEMPORADA	22/6 ARROZ A LA ZAMORANA CAELLA EN SALSA DE MARISCO FRUTA DE TEMPORADA	23/6 TALLARINES CON SETAS ESTOFADO DE TERNERA FLAN
Kcal: 636.81 Proteínas: 19.38 % Hidratos: 49.1 % Lípidos: 31.18 %					

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