



secoe
FACILITY & FOOD

MENÚ GENERAL SEPTIEMBRE

COLEGIO BROT

Menú confeccionado por el departamento
de Nutrición de SECOE Facility & Food.
*MENU made by the Department of Nutrition
of SECOE Facility & Food.*

Una marca de/A brand of:



De acuerdo con el reglamento 1169/2011 referente a la información alimentaria facilitada al consumidor. Se deberá informar sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. En este caso la información queda reflejada en los "menús de alergias alimentarias". En caso de necesitar cualquier otra información puede solicitarla a nuestro personal de cocina o a nuestras oficinas a través del email: m.llorentecalidad@vdamf.com



				Energía				Energía				Energía				Energía											
				Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip				
																				1º Arroz con salsa de tomate. 2º Pollo asado con patatas panaderas. 3º Helado.							
CENAS				CENAS				CENAS				CENAS				CENAS											
LUNES 10				MARTES 11				MIÉRCOLES 12				JUEVES 13				VIERNES 14				Verdura y Pescado							
1º Crema de calabacín 2º Filete ruso con salsa de tomate y patatas dado. 3º Fruta de temporada.				1º Espguetis boloñesa 2º Abadejo al horno con ensalada de lechuga y tomate. 3º Fruta de temporada				1º Guisantes salteados con jamón 2º Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria. 3º Fruta de temporada.				1º Arroz tres delicias 2º Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz. 3º Fruta de temporada				1º Ensalada de judías blancas 2º Merluza a la romana con ensalada de lechuga y tomate 3º Helado. PAN INTEGRAL											
Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip				
701	36	81	25	701	33	97	21	704	35	66	30	701	29	60	27	702	36	59	31								
CENAS				CENAS				CENAS				CENAS				CENAS											
Ensalada y Pescado				Verdura y Ternera				Ensalada y Pollo				Verdura y Pescado				Pasta y Huevo											
LUNES 17				MARTES 18				MIÉRCOLES 19				JUEVES 20				VIERNES 21											
1º Lentejas estofadas 2º Albóndigas jardinera. 3º Yogurt.				1º Crema de zanahoria 2º Chuleta de Sajonia con ensalada de lechuga y tomate. 3º Fruta de temporada.				1º Paella valenciana de pescado 2º Huevos cocidos con tomate y salchichas. 3º Fruta ecológica.				1º Judías verdes rehogadas 2º Pollo al limón con patatas panadera. 3º Fruta de temporada.				1º Macarrones con salsa aurora. 2º Emperador al horno con ensalada de lechuga y maíz 3º Fruta de temporada.											
Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip								
700	37	79	23	705	32	67	23	703	33	84	30	701	30	57	25	705	33	76	25								
CENAS				CENAS				CENAS				CENAS				CENAS											
Ensalada y Pescado				Arroz y Pollo				Ensalada y Pescado				Verdura y Ternera				Ensalada y Huevo											
LUNES 24				MARTES 25				MIÉRCOLES 26				JUEVES 27				VIERNES 28											
1º Fideua de verduras 2º Nuggets de pollo con ensalada de lechuga y maíz. 3º Fruta de temporada.				1º Patatas a la marienera. 2º Estofado de ternera en salsa española. 3º Fruta de temporada.				1º Lentejas a la riojana 2º Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria 3º Fruta de temporada.				1º Puré de verduras frescas de temporada. 2º Merluza en salsa verde con guisnates. 3º Fruta de temporada.				1º Cocido madrileño completo: sopa de fideos, 2º Garbanzos, zanahoria, patata, carne de ternera y pollo. P. Helado											
Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip	Energía	Prot	HC	Lip								
707	33	68	30	707	31	85	29	704	35	79	27	702	29	67	32	709	28	75	33								
CENAS				CENAS				CENAS				CENAS				CENAS											
Ensalada y Pescado				Pasta y Pollo				Arroz y Pescado				Verdura y Ternera				Ensalada y Huevo											

