

CENTRO DE MAYORES PADRE VALLET

MENÚ SEMANAL

Del 08 al 14 de julio de 2024

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Alubias pintas estofadas (4,5,10,13) (172 kcal)	Champiñón al ajillo S.A. (115 kcal)	Crema de espárragos (1,2,4,7,11,13,14) (143 kcal)	Sopa de cocido (1,2,4,7,11,13,14) (154 kcal)	Patatas con costillas (10,13) (430 kcal)	Brócoli al ajo arriero (10) (211 kcal)	Cóctel de marisco (1,2,11) (235 kcal)
	Crema de verduras (1,2,4,7,11,13,14) (158 kcal)	Arroz a la cubana (1,13) (359 kcal)	Macarrones a la boloñesa (1, 5,10,13) (269 kcal)	Coles de Bruselas (13) (87 kcal)	Arroz tres delicias (1) (284 kcal)	Gazpacho andaluz (10,13) (160 kcal)	Lombarda rehogada (10) (89 kcal)
SEGUNDOS	Merluza empanada con ensalada (1,2,10,13) (223 kcal)	Albóndigas con guisantes (1,5,13) (321 kcal)	Alitas de pollo asadas (10) (387 kcal)	Cocido completo (5,10,13) (816 kcal)	Huevos con ensalada (1,10) (380 kcal)	Filete de ternera plancha (S.A) (213 kcal)	Paella mixta (1,2,4,7,11,13,14) (353 kcal)
	Magro con tomate (10,13) (387 kcal)	Tortilla francesa con ensalada (1,10) (154 kcal)	Chuleta de aguja a la riojana (10,13) (352 kcal)	Limanda empanada (1,2,10,13) (242 kcal)	Croquetas de jamón con ensalada (1,5,13) (278 kcal)	Rodaja de caella y patata panadera (2,10) (296 kcal)	Pollo a la plancha con patatas (10) (354 kcal)

1-Huevo 2-Pescado 3-Cacahuete 4-Soja 5-Lácteo 6-Fruto de cáscara 7-Apio 8-Mostaza 9-Sésamo 10-Sulfitos 11-Moluscos 12-Altramucos 13-Gluten 14-Crustáceos S.A-Sin alérgenos



Postre: Lácteo (5) / fruta de temporada

Pan y bebida incluidos

Nutricionista: Esther Tortosa Caparrós

NºCOL: MAD00054

6, 27 euros