


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <h1 style="margin: 0;">MENÚ BASAL NIÑOS</h1> <h2 style="margin: 0;">E.I ACUARELA</h2> <h3 style="margin: 0;">NOVIEMBRE 2018</h3>			<b>-DÍA 1-</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>-DÍA 2-</b>  <b>FESTIVO</b>
<b>-DÍA 5-</b> Macarrones con salsa de tomate y atún (i)(c)(o) Tortilla francesa con lechuga y maíz (o) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 6-</b> Crema de espinacas (c) Pollo asado al limón con patatas cuadro (c) Yogur sabor y pan (i)(-)(L)(+)	<b>-DÍA 7-</b> Lentejas estofadas con chorizo (c) Figuritas de pescado con lechuga (c)(o)(i)(L) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 8-</b> Sopa de letras (i)(o) Hamburguesa de ternera con cebolla pochada y zanahorias baby (i)(L) Yogur sabor y pan (i)(-)(L)(+)	<b>-DÍA 9-</b>  <b>FESTIVO</b>
Kcal:510 Prot:17 Lip:13 HC:82	Kcal:562 Prot:30 Lip:24 HC:54	Kcal:591 Prot:36 Lip:18 HC:66	Kcal:564 Prot:25 Lip:20 HC:63	
<b>-DÍA 12-</b> Patatas a la riojana (c) Filete de bacalao rebozado con lechuga y maíz (c)(i) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 13-</b> Alubias blancas a la hortelana Jamoncitos de pollo al horno con salsa de zanahoria Yogur sabor y pan (i)(-)(L)(+)	<b>-DÍA 14-</b> Crema Parmentier (+)(c) Ternera al horno con guisantes y patatitas (c) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 15-</b> Arroz con tomate Filete de merluza rebozado casero con lechuga (c)(i)(+)(L) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 16-</b> Sopa de cocido (i)(o) Cocido madrileño completo (c) Fruta y pan (i)(-)(L)
Kcal:461 Prot:23 Lip:13 HC:61	Kcal:633 Prot:39 Lip:21 HC:61	Kcal:645 Prot:32 Lip:22 HC:79	Kcal:739 Prot:20 Lip:22 HC:130	Kcal:686 Prot:33 Lip:20 HC:87
<b>-DÍA 19-</b> Crema de puerro y calabacín (c) Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas (i)(L)(c) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 20-</b> Judías pintas estofadas con verduras y arroz (c) Varitas de pescado con lechuga (c)(i) Yogur sabor y pan (i)(-)(L)(+)	<b>-DÍA 21-</b> Crema de coliflor (c) Escalope de pollo con lechuga y maíz (i)(L)(c)(+)(L) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 22-</b> Sopa de lluvia (i)(o) Cinta de lomo en salsa de pimientos y cebollita (L) Yogur sabor y pan (i)(-)(L)(+)	<b>-DÍA 23-</b> Lentejas a la riojana (c) Tortilla española con lechuga (o) Fruta y pan (i)(-)(L)
Kcal:526 Prot:21 Lip:15 HC:66	Kcal:639 Prot:37 Lip:12 HC:86	Kcal:525 Prot:23 Lip:19 HC:63	Kcal:617 Prot:34 Lip:29 HC:55	Kcal:714 Prot:29 Lip:27 HC:79
<b>-DÍA 26-</b> Arroz con tomate Filete de merluza rebozado a la naranja con lechuga (c)(i)(o)(c)(+)(L) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 27-</b> Crema de judías verdes (c) Salchichas de pavo en su jugo con patatas (L)(c) Yogur sabor y pan (i)(-)(L)(+)	<b>-DÍA 28-</b> Farfalle napolitana (i)(o) Filete de merluza rebozada con lechuga y zanahoria (c)(i)(o)(+)(L) Fruta y pan (i)(-)(L)	<b>-DÍA 29-</b> Marmitako (c)(c) Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz (i)(-)(L)(+) Yogur sabor y pan (i)(-)(L)(+)	<b>-DÍA 30-</b> Sopa de cocido (i)(o) Cocido madrileño completo (c) Fruta y pan (i)(-)(L)
Kcal:734 Prot:27 Lip:23 HC:105	Kcal:645 Prot:25 Lip:36 HC:53	Kcal:602 Prot:24 Lip:17 HC:87	Kcal:625 Prot:35 Lip:24 HC:68	Kcal:686 Prot:33 Lip:20 HC:87

GLUTEN (i) HUEVO (o) PESCADO (c) MOLUSCO (c) SOJA (L) ALTRAMUCES (o) LECHE (+) SÉSAMO (c) FRUTOS DE CÁSCARA (c) APIO (L) MOSTAZA (o) SULFITOS (c) CACAHUETE (c) CRUSTÁCEOS (c)

Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, pueden informarse en la web [www.enasui.com](http://www.enasui.com) de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.

