

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
-DÍA 2- Paella valenciana Flamequines con lechuga Fruta y pan				-DÍA 3- Sopa de cocido Cocido madrileño completo Yogur natural y pan				-DÍA 4- Patatas guisadas con verduras Merluza rebozada con lechuga y maíz Fruta y pan				-DÍA 5- Crema de calabaza y calabacín Cinta de lomo adobada al horno con jardinera Yogur sabor y pan				-DÍA 6- Coditos blancos salteados con verduras Albóndigas de burger meat mixta en salsa con patatas Fruta y pan			
KCAL:712	PROT:23	LIP:16	HC:118	KCAL:710	PROT:37	LIP:20	HC:88	KCAL:505	PROT:21	LIP:16	HC:67	KCAL:682	PROT:34	LIP:32	HC:63	KCAL:760	PROT:27	LIP:31	HC:89
-DÍA 9- Lentejas estofadas con verduras Tortilla española con lechuga Yogur natural y pan				-DÍA 10- Sopa de picadillo Muslitos de pollo al limón con patatas Fruta y pan				-DÍA 11- Alubias blancas a la hortelana Rombos de merluza con lechuga y maíz Natillas de vainilla y pan				-DÍA 12- Crema de zanahoria y puerro Hamburguesa de burger meat mixta en salsa con patatas dado Fruta y pan				-DÍA 13- Farfalle a la napolitana Bacalao rebozado con lechuga y zanahoria Fruta y pan			
KCAL:668	PROT:29	LIP:22	HC:79	KCAL:603	PROT:39	LIP:24	HC:57	KCAL:712	PROT:35	LIP:25	HC:77	KCAL:652	PROT:38	LIP:25	HC:67	KCAL:661	PROT:34	LIP:20	HC:86
-DÍA 16- Crema de brócoli Filete de pollo empanado con lechuga y maíz Fruta y pan				-DÍA 17- Judías pintas a la hortelana Tortilla francesa con lechuga Yogur sabor y pan				-DÍA 18- Pasta tricolor con tomate Varitas de merluza con lechuga Fruta y pan				-DÍA 19- Sopa de cocido Cocido madrileño completo Yogur natural y pan				-DÍA 20- Arroz tres delicias Ragout de ternera con patata cuadro Fruta y pan			
KCAL:525	PROT:23	LIP:19	HC:63	KCAL:578	PROT:28	LIP:15	HC:73	KCAL:582	PROT:25	LIP:15	HC:73	KCAL:710	PROT:37	LIP:20	HC:88	KCAL:732	PROT:46	LIP:23	HC:83
-DÍA 23- Crema de verduras Figuritas de pescado con lechuga y zanahoria Yogur sabor y pan				-DÍA 24- Lacitos con salsa de tomate y atún Jamoncitos de pollo en salsa con lechuga y remolacha Fruta y pan				-DÍA 25- Judías verdes con ajito y zanahoria Albóndigas de burger meat mixta en salsa con verduritas Yogur natural y pan				-DÍA 26- Lentejas con arroz y verdura Filete de bacalao rebozado con lechuga y maíz Fruta y pan				-DÍA 27- Marmitako Cinta de lomo adobada en salsa de manzana Fruta y pan			
KCAL:462	PROT:25	LIP:11	HC:62	KCAL:554	PROT:27	LIP:19	HC:69	KCAL:583	PROT:26	LIP:33	HC:42	KCAL:716	PROT:31	LIP:28	HC:79	KCAL:751	PROT:37	LIP:36	HC:68
-DÍA 30- Arroz con tomate Salchichas de pavo en salsa con patatas Yogur natural y pan				<h1>MENÚ EI ACUARELA</h1> <h2>SEPTIEMBRE 2019</h2>															
KCAL:789	PROT:25	LIP:31	HC:101																



GLUTEN HUEVO PESCADO MOLUSCO SOJA ALTRAMUCES LECHE SÉSAMO FRUTOS DE CÁSCARA APIO MOSTAZA SULFITOS CACAHUETE CRUSTÁCEOS

Debido a la naturaleza del producto, el pescado puede contener espinas

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web www.enasui.com de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.

Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria de Enasui (R.S. 2610104-M/ ISO 9001: 2008 N° EC-2930/07). Podrá acceder a este menú a través de nuestra página web www.enasui.com entrando en "área clientes" y registrándose.

