

Menú San Javier Enero 2021

Basal / - - Colegio San Javier

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

18

19

20

Crema de Zanahoria con Picatostes ¹⁻¹²
Lasaña de Carne de Ternera
^{1-2T-3-3T-4T-6-7-8T-9-14T}
Ensalada de Lechuga y Zanahoria ¹²
Pan ¹
Yogur ⁷

21

Patatas Guisadas con Magro ¹²
Bacalao al Horno ^{2T-4-14T}
Champiñón al Ajillo
Pan ¹
Fruta de Temporada

22

Lentejas Estofadas con Verduras ^{1T-12}
Huevos Villarroy ^{1-2T-3-4T-6-7-9T-10T-12-14T}
Ensalada de Tomate ¹²
Pan ¹
Yogur ⁷

25

Arroz Tres Delicias ^{2-3-6-7-12T}
Escalope de Merluza
^{1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T}
Ensalada de Lechuga y Maíz ¹²
Pan ¹
Fruta de Temporada

26

Lentejas Estofadas con Verduras ^{1T-12}
Salchichas de Pavo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria ¹²
Pan ¹
Fruta de Temporada

27

Pasta con Tomate y Queso ^{1-3T-7}
Hamburguesa de Ternera al Horno ¹⁻⁶⁻¹²
Ensalada de Lechuga y Cebolla ¹²
Pan ¹
Yogur ⁷

28

Judías Verdes con Tomate ¹²
Escalope de Pollo ^{1-3-11T}
Patatas Dado ¹²
Pan ¹
Fruta de Temporada

29

Sopa de Cocido ^{1-3T-12}
Cocido Completo ^{12-12T}
Repollo Rehogado
Pan ¹
Yogur ⁷

Kcal: 614 Lip: 19,54 Prot: 23,28 HC: 85,39

Kcal: 721 Lip: 34,39 Prot: 34,24 HC: 71,59

Kcal: 651 Lip: 27,65 Prot: 24,07 HC: 77,09

Kcal: 658 Lip: 26,46 Prot: 36,05 HC: 71,32

Kcal: 730,20 Lip: 31,97 Prot: 43,23 HC: 81,59

ALÉRGENOS

1-Gluten
2-Crustaceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramuces
14-Moluscos



Colegio Bilingüe

mediterránea

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Cento. Cualquier duda al respecto, nues1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Cento. Cualquier duda al respecto, nuestro per