

MES: _____

CEI BALEARES

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>2</p> <p>Crema de calabacín Limanda al horno con jardinera Fruta de temporada</p> <p>VE:2.374/568 GT:19 GS:3 HC:72 AZ:18 PROT:32 SAL:0</p> | <p>3</p> <p>Arroz a banda Tortilla francesa con verduras Fruta de temporada</p> <p>VE:1.973/472 GT:6 GS:0 HC:74 AZ:17 PROT:28 SAL:1</p> | <p>4</p> <p>Guiso de lentejas con manzana Jamoncitos de pollo en salsa con zanahoria y cebolla Fruta de temporada</p> <p>VE:2.358/564 GT:15 GS:3 HC:65 AZ:22 PROT:44 SAL:1</p> | <p>5</p> <p>Pasta (sin gluten) pomodoro Medallón de merluza al horno con salsa de verduras Fruta de temporada</p> <p>VE:1.542/369 GT:13 GS:1 HC:40 AZ:23 PROT:23 SAL:1</p> | <p>6</p> <p>JORNADA 9 D'OCTUBRE</p> |
| <p>9</p> <p>FESTIVO</p> | <p>10</p> <p>Macarrones (sin gluten) napolitana Revuelto de huevo con champiñones y patata Fruta de temporada</p> <p>VE:2.438/583 GT:12 GS:1 HC:95 AZ:19 PROT:27 SAL:1</p> | <p>11</p> <p>Crema de legumbres (eco.) Limanda empanada con calabacín salteado Fruta de temporada</p> <p>VE:3.566/853 GT:43 GS:2 HC:87 AZ:18 PROT:36 SAL:1</p> | <p>12</p> <p>FESTIVO</p> | <p>13</p> <p>FESTIVO</p> |
| <p>16</p> <p>Crema de verduras Medallón de merluza en salsa de zanahorias Fruta de temporada</p> <p>VE:1.467/351 GT:14 GS:1 HC:43 AZ:20 PROT:21 SAL:1</p> | <p>17</p> <p>Pasta (sin gluten) con tomate y atún Tortilla de calabacín Fruta de temporada</p> <p>VE:1.718/411 GT:11 GS:2 HC:69 AZ:18 PROT:10 SAL:2</p> | <p>18</p> <p>Sopa minestrone (sin gluten) Jamoncitos de pollo al limón con guisantes Fruta de temporada</p> <p>VE:1.580/378 GT:6 GS:2 HC:45 AZ:19 PROT:35 SAL:2</p> | <p>19</p> <p>Crema de zanahoria Arroz al horno Fruta de temporada</p> <p>VE:2.383/570 GT:18 GS:5 HC:85 AZ:22 PROT:13 SAL:2</p> | <p>20</p> <p>Garbanzos (eco.) con espinacas Limanda al horno con patatas dado Fruta de temporada</p> <p>VE:3.538/846 GT:38 GS:5 HC:86 AZ:19 PROT:41 SAL:1</p> |
| <p>23</p> <p>Arroz con salsa de tomate Tortilla de patatas con salteado de maíz Fruta de temporada</p> <p>VE:2.717/650 GT:18 GS:0 HC:111 AZ:21 PROT:16 SAL:2</p> | <p>24</p> <p>Lentejas a la campesina Filete de merluza al horno con vinagreta de cítricos Fruta de temporada</p> <p>VE:1.834/439 GT:7 GS:1 HC:70 AZ:15 PROT:24 SAL:2</p> | <p>25</p> <p>Hervido valenciano Lomo en salsa con patatas Fruta de temporada</p> <p>VE:1.768/423 GT:18 GS:4 HC:43 AZ:20 PROT:25 SAL:2</p> | <p>26</p> <p>Sopa de pescado (sin gluten) Jamoncitos de pollo al chilindrón Fruta de temporada</p> <p>VE:1.563/374 GT:6 GS:2 HC:76 AZ:16 PROT:36 SAL:0</p> | <p>27</p> <p>Pasta (sin gluten) con tomate Salmón al horno con zumo de naranja con brócoli salteado Fruta de temporada</p> <p>VE:2.925/700 GT:19 GS:4 HC:74 AZ:25 PROT:61 SAL:2</p> |
| <p>30</p> <p>Patatas estofadas con verduras Jamoncitos de pollo a la naranja con cebolla y puerro Fruta de temporada</p> <p>VE:1.889/452 GT:6 GS:2 HC:64 AZ:23 PROT:37 SAL:2</p> | <p>31</p> <p>Paella valenciana Tortilla francesa Fruta de temporada</p> <p>VE:1.931/462 GT:8 GS:0 HC:75 AZ:17 PROT:23 SAL:1</p> | | | <p>Todos los días se servirá ensalada variada y pan integral. De martes a viernes se servirá fruta en forma de pieza o macedonia y los lunes postre lácteo.</p> |