

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
22	Arroz con salsa de tomate Porciones de bacalao rebozado con salteado campestre Yogur Pan ((1, 4), (7), (1))	23	Crema de calabacín Lacón a la gallega con patatas Fruta Pan ((14), (1))	24	Lentejas estofadas con hortalizas Tortilla francesa con patata al vapor Fruta Pan ((14), (3), (1))	25	Macarrones con samfaina Filete de pollo en salsa de hortalizas y patatas Yogur Pan ((1, 7), (7), (1))	26	Judías verdes con patatas Albóndigas a la jardinera con hortalizas Fruta Pan ((14), (1, 6, 14), (1))
836 Kcal 22,8g Prot 35,6g Lip 99,7g		842 Kcal 30g Prot 35,1g Lip 104,4g		892 Kcal 31,3g Prot 32,3g Lip 116,3g		809 Kcal 39,4g Prot 29g Lip 89,9g Hc		941 Kcal 26,1g Prot 43,5g Lip 112,7g	
29	Coditos con tomate y queso Palometa a la vizcaína Yogur Pan ((1, 7), 4), (7), (1))	30	Sopa de cocido Cocido completo Fruta Pan ((1), (7), 14))						
882 Kcal 48,3g Prot 28,1g Lip 92,1g		963 Kcal 31,8g Prot 46,2g Lip 109g							

Alérgenos

- 1. Gluten
- 2. Crustáceo
- 3. Huevo
- 4. Pescado
- 5. Cacahuete
- 6. Soja
- 7. Lácteo
- 8. Fruto cáscara
- 9. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Molusco
- 13. Altramuz
- 14. Sulfito

Menú elaborado por el N.º R.S. (26.019999/M) y valorado por Inés Varas Fernández, Graduado en Nutrición Humana y Dietética.
 Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en menús de alergias y cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.
 CATASA catering Madrid, nutrición@catasa.es. Si requiere una dieta específica para usuarios con requerimientos especiales intolerantes y alergias solicite al colegio la elaboración de un menú especial. (RD 126/2015). CATASA presenta información sobre sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias a disposición del consumidor en el centro (Rta. 1169/2011)

