

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES															
NOVIEMBRE/NOVIEMBRE 2017																CEIP ÁNGEL LEÓN															
-DÍA 1 -																FESTIVO HOLIDAYS															
-DÍA 2-																-DÍA 3-															
Paella valenciana Tortilla francesa con atún y lechuga y remolacha Fruta y pan Valencian paella Tuna omelette with tuna, lettuce and beef Fruit and bread																Sopa de cocido Cocido madrileño completo Yogur sabor y pan Stew soup Full Madrid-style stew Yogurt and bread															
Kcal:581	Prot:22	Lip:14	HC:91	Kcal:710	Prot:37	Lip:20	HC:87																								
-DÍA 6-				-DÍA 7-				-DÍA 8-				-DÍA 9-				-DÍA 10-															
Crema de verduras Magro de cerdo en salsa de tomate con patatitas Yogur sabor y pan Cream of vegetables Pork lean in tomato sauce with potatoes Yogurt and bread				Judías pintas con arroz Merluza a la gallega Fruta y pan Pinto beans with rice Galician style hake Fruit and bread				Lacitos con salsa de tomate y atún Pollo asado al limón con lechuga y maíz Yogur sabor y pan Farfalle with tomato sauce and tuna Roast chicken in lemon sauce with lettuce and corn Yogurt and bread				Sopa de estrellas Filete de palometa con verduras y patatas Fruta y pan Stars soup Harvestfish fillet with vegetables and potatoes Fruit and bread				Lentejas estofadas con verduras Tortilla española con lechuga y aceitunas Fruta y pan Stewed lentils with vegetables Spanish omelette with lettuce and olives Fruit and bread															
Kcal:633	Prot:43	Lip:17	HC:72	Kcal:694	Prot:38	Lip:19	HC:84	Kcal:578	Prot:30	Lip:20	HC:70	Kcal:460	Prot:21	Lip:17	HC:54	Kcal:682	Prot:24	Lip:26	HC:78												
-DÍA 13-				-DÍA 14-				-DÍA 15-				-DÍA 16-				-DÍA 17-															
Arroz con tomate Huevos fritos con patatitas Yogur sabor y pan Rice with tomato sauce Fried eggs with potatoes Yogurt and bread				Garbanzos estofados con espinacas Colas de bacalao en salsa de tomate Fruta y pan Stewed chickpeas with spinach Cod tails in tomato sauce Fruit and bread				Sopa de verduras con fideos Escalope de pollo con patata cuadro Natillas de vainilla y pan Vegetable soup with noodles Chicken escalope with diced potatoes Vanilla custard and bread				Fideua alicantina Filete de merluza rebozado casero con lechuga y zanahoria Fruta y pan Alicante-style fideua Homemade battered hake fillet with lettuce and carrot Fruit and bread				Brócoli gratinado Ragout de ternera en salsa de champiñones y cebollita Fruta y pan Gratinéed broccoli Beef ragout in mushroom sauce and onion Fruit and bread															
Kcal:715	Prot:20	Lip:24	HC:102	Kcal:664	Prot:33	Lip:25	HC:70	Kcal:597	Prot:40	Lip:40	HC:94	Kcal:640	Prot:17	Lip:18	HC:100	Kcal:586	Prot:22	Lip:32	HC:52												
-DÍA 20-				-DÍA 21-				-DÍA 22-				-DÍA 23-				-DÍA 24-															
Judías verdes con tomate y zanahoria Hamburguesa de ternera a la plancha con patatitas Fruta y pan Green beans with tomato and carrot Griddled beef hamburger with potatoes Fruit and bread				Sopa de estrellas Cerdo asado en salsa con puré de patatas Yogur sabor y pan Stars soup Roast pork in sauce with mashed potatoes Yogurt and bread				Arroz tres delicias Filete de abadejo con salsa verde Fruta y pan Rice three delights Swordfish fillet in green sauce Fruit and bread				Crema de zanahoria y puerro Pollo asado en su jugo con verduras Yogur sabor y pan Carrot and leek cream Roast chicken in its juice with vegetables Yogurt and bread				Judías blancas estofadas con chorizo Tortilla francesa de jamón y queso y lechuga Gelatina y pan Stewed white beans with chorizo Ham and cheese omelette with lettuce Gelatin and bread															
Kcal:555	Prot:20	Lip:25	HC:52	Kcal:561	Prot:43	Lip:14	HC:63	Kcal:576	Prot:33	Lip:10	HC:85	Kcal:596	Prot:30	Lip:22	HC:68	Kcal:599	Prot:31	Lip:22	HC:61												
-DÍA 27-				-DÍA 28-				-DÍA 29-				-DÍA 30-																			
Macarrones Napolitana Filete de merluza en salsa vasca Fruta y pan Neapolitan macaroni pasta Hake fillet with Basque sauce Fruit and bread				Sopa de cocido Cocido madrileño completo Fruta y pan Stew soup Full Madrid-style stew Fruit and bread				Guisantes rehogados con jamón Tortilla francesa con atún y lechuga y tomates cherry Yogur sabor y pan Sautéed peas with ham Tuna omelette with lettuce and cherry tomatoes Yogurt and bread				Patatas a la riojana Filete de pollo en salsa del Cheff Fruta y pan Rioja-style potatoes Chicken fillet in cheff's sauce Fruit and bread																			
Kcal:685	Prot:38	Lip:20	HC:87	Kcal:686	Prot:33	Lip:20	HC:87	Kcal:607	Prot:44	Lip:22	HC:54	Kcal:561	Prot:26	Lip:23	HC:61																

Atendiendo al Reglamento (UE) n° 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.

