

## Menú BASAL ABRIL 2022 Colegios Línea Caliente

					<u> </u>
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					1
					Potaje de alubias con verduras
					Tortilla francesa con guarnición
					de zanahoria y maíz (3)
					Pan (1) + fruta fresca de temporada
					765 kcal, 23.4gr grasas de las cuales 4.8gr saturadas, 40.4gr proteínas, 84.6gr hidratos de carbono de los cuales 24.3gr azúcares, 1.1gr sal
	4	5	6	7	8
	Cocido de garbanzos con verduras	Guiso de arroz con pollo	Lasaña de pavo (1)(2)(3)(8)	Lentejas estofadas con verduras	Caracolas con salsa de tomate
7	Albóndigas de pollo en salsa	Tilapia a la menier (4)(1)	Tortilla de patatas y calabacín con	Lomo adobado a la plancha con	(1)(3)
	(1)(13)(8)	Pan integral (1) + fruta fresca de temporada	guarnición de zanahoria (3)	patatas (2)(8)	Varitas de merluza con guarnición
	Pan (1) + fruta fresca de temporada		Pan (1) + fruta fresca de temporada	Pan integral (1) + yogur (2)	de lechuga (4)(1)
					Pan (1) + fruta fresca de temporada
	707 kcal, 26.5gr grasas de las cuales 6.4gr saturadas, 33.6gr proteínas, 74.2gr hidratos de carbono de los cuales 24.7gr	733.4 kcal, 16.9gr grasas de las cuales 3.2gr saturadas, 32.4gr proteínas, 108.1gr hidratos de carbono de los	637.3 kcal, 20.4gr grasas de las cuales 3.9gr saturadas, 22.6gr proteínas, 84.6gr hidratos de carbono de los cuales	746.3 kcal, 41.3gr grasas de las cuales 14.7gr saturadas, 36.9gr proteínas, 51.1gr hidratos de carbono de los cuales	704.6 kcal, 11gr grasas de las cuales 1.1gr saturadas, 25.6gr proteínas, 118.3gr hidratos de carbono de los
	azúcares, 1.6gr sal	cuales 16.4gr azúcares, 1.3gr sal	30.2gr azúcares, 1.8gr sal	6.4gr azúcares, 0.6gr sal	cuales 20.6gr azúcares, 1.2gr sal
	11	12	13	14	15
	Arroz a la cubana	Puchero de garbanzos con	Espirales con salsa boloñesa (1)(3)	Potaje de alubias con verduras	Canelones de atún
	Buñuelos de bacalao con guarnición	verduras	Tortilla de patatas (3)	Pavo a la plancha en salsa casera	(4)(1)(2)(5)(3)(8)(9)(10)(11)(6)
	de zanahoria (1)(4)(2)	Churrasquito de pollo al limón	Pan (1) + fruta fresca de temporada	(8)	Huevos a la bechamel con guarnición de lechuga (1)(13)(3)(2)(5)(6)(4)(8)
	Pan (1) + fruta fresca de temporada	Pan integral (1) + fruta fresca de temporada		Pan integral (1) + yogur (2)	Pan (1) + fruta fresca de temporada
	704.9 kcal, 13.2gr grasas de las cuales 1.9gr saturadas, 27.1gr	755.2 kcal, 12.7gr grasas de las cuales 1.8gr saturadas,	696 kcal, 20.3gr grasas de las cuales 4gr saturadas, 28.9gr	716.6 kcal, 14.4gr grasas de las cuales 4.4gr saturadas,	690.4 kcal, 17.9gr grasas de las cuales 6.4gr saturadas,
	proteínas, 114gr hidratos de carbono de los cuales 16.5gr azúcares, 1.8gr sal	32.2gr proteínas, 119.6gr hidratos de carbono de los cuales 18.3gr azúcares, 1.4gr sal	proteínas, 95.6gr hidratos de carbono de los cuales 20.6gr azúcares, 0.6gr sal	51.6gr proteínas, 84.2gr hidratos de carbono de los cuales 17.4 gr azúcares, 0.9gr sal	29.9gr proteínas, 95.3gr hidratos de carbono de los cuales 34.5gr azúcares, 1.5gr sal
	18	19	20	21	22
	Crema de calabacín con queso (2)	Estofado de patatas con magro de	Macarrones con salsa de tomate	Guiso de arroz con magro de cerdo	Potaje de garbanzos con verduras
	Albóndigas de pollo a la jardinera	cerdo	(1)(3)	Croquetas de bacalao con guarnición	Tortilla de patatas y calabacín (3)
	(1)(13)(8)	Tortilla francesa con guarnición de	Pavo al horno en salsa (8)	de lechuga	Pan (1) + fruta fresca de temporada
	Pan (1) + fruta fresca de temporada	zanahoria (3)	Pan (1) + fruta fresca de temporada	(1)(5)(4)(8)(2)(3)(9)(10)(11)(6) Pan integral (1) + yogur (2)	
	707.01 1.02.0	Pan integral (1) + fruta fresca de temporada	75021 1474	2 11 12 11	650.41 146.7
	737.3 kcal, 32.3gr grasas de las cuales 10.5gr saturadas, 30.6gr proteínas, 76.7gr hidratos de carbono de los cuales	750.3 kcal, 36.2gr grasas de las cuales 7.3gr saturadas, 28.1gr proteínas, 74.5gr hidratos de carbono de los cuales	760.3 kcal, 17.1gr grasas de las cuales 3gr saturadas, 30.9gr proteínas, 115.6gr hidratos de carbono de los	713.8 kcal, 20gr grasas de las cuales 4.6gr saturadas, 23.3gr proteínas, 106.5gr hidratos de carbono de los	658.4 kcal, 16.7gr grasas de las cuales 3.1gr saturadas, 31gr proteínas, 87.1gr hidratos de carbono de los cuales
	26.7gr azúcares, 1.5gr sal	23.4gr azúcares, 1.8gr sal	cuales 24.9gr azúcares, 1.4gr sal <b>27</b>	cuales 14.2gr azúcares, 1.3gr sal	20.3gr azúcares, 0.7gr sal <b>29</b>
	Coditos con solos do tomoto y atún	26		28	
	Coditos con salsa de tomate y atún	Lasaña de pavo (1)(2)(3)(8)	Estofado de patatas a la riojana	Arroz a la marinera con merluza y	Lentejas estofadas con verduras
	(1)(3)(4)	Huevos a la bechamel con	(1)(2)(3)(13)	pota (4)(6)	Empanadillas de atún con
	Lomo de cerdo en salsa Pan (1) + fruta fresca de temporada	guarnición de zanahoria	Merluza a la menier (4)(1) Pan (1) + fruta fresca de temporada	Salchichas de pollo en salsa de	guarnición de lechuga
	ran (1) + nuta nesta de temporada	(1)(13)(3)(2)(5)(6)(4)(8)  Pan integral (1) + fruta fresca de temporada	ran (1) + nuta nesca de temporada	tomate (13)  Pan integral (1) + yogur (2)	(4)(1)(5)(3)(8)(2)(10)(6) Pan (1) + fruta fresca de temporada
	787.4 kcal, 31.7gr grasas de las cuales 9.8gr saturadas, 35.5gr	601.3 kcal, 21.8gr grasas de las cuales 5.5gr saturadas,	683.3 kcal, 29gr grasas de las cuales 11.3gr saturadas,	782.8 kcal, 16.6gr grasas de las cuales 4.6gr saturadas,	690.8 kcal, 15.9gr grasas de las cuales 3.2gr saturadas,
	proteínas, 83.7gr hidratos de carbono de los cuales 19.7gr	21.8gr proteínas, 74.8gr hidratos de carbono de los cuales	37.2gr proteínas, 65.2gr hidratos de carbono de los cuales	28.7gr proteínas, 126.9gr hidratos de carbono de los	23.9gr proteínas, 103.3gr hidratos de carbono de los
	azúcares, 1.1gr sal	30.5gr azúcares, 0.9gr sal	19.3gr azúcares, 1.6gr sal	cuales 18.3gr azúcares, 1.9gr sal	cuales 19.9gr azúcares, 0.8gr sal

1-Gluten 2-Lácteos 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos de cáscara 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces





Departamento de Nutrición y Dietética Telf. 955 80 68 75 nutricion@coteringhgonzalez.com

María Reinoso Campos Técnico Superior en Dietética