

MENU CAMPUS VERANO 23-24

Menú mes de julio 2024



***Sugerencia del mes del Chef**
Productos de temporada
 Campamentos de verano

Nuevas guarniciones.

* Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado.



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1	2	3	4	5
ARROZ CON TOMATE	MACARRONES CON CHORIZO	ENSALADA DE VERANO	ENSALADA DE LEGUMBRE	JUDÍAS VERDES CON TOMATE
SALCHICHAS DE PAVO CON ENSALADA	VENTRESCA DE MERLUZA CON LECHUGA Y ZANAHORIA	TORTILLA CON MAÍZ Y ACEITUNAS	HAMBURGUESA CON LECHUGA Y ZANAHORIA	POLLO EN PEPITORIA CON PATATAS
FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	POSTRE LÁCTEO
Kcal. 677 Prot. 25 Lip. 62 H.C. 54	Kcal. 632 Prot. 24 Lip. 34 H.C. 54	Kcal. 739 Prot. 37 Lip. 32 H.C. 76	Kcal. 630 Prot. 30 Lip. 18 H.C. 100	Kcal. 620 Prot. 27 Lip. 35 H.C. 68
8	9	10	11	12
FIDEUÁ DE CARNE	COLIFLOR REBOZADA	ESPAGUETIS CON TOMATE Y PAVO	LENTEJAS CON VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ
TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA	MAGRO GUISADO CON TOMATE	FILETE DE MERLUZA CON LECHUGA Y MAÍZ	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON COUS COUS	ESCALOPINES EN SALSA CON PATATAS
FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	POSTRE LÁCTEO
Kcal. 661 Prot. 28 Lip. 28 H.C. 72	Kcal. 627 Prot. 29 Lip. 17 H.C. 86	Kcal. 722 Prot. 30 Lip. 20 H.C. 94	Kcal. 688 Prot. 21 Lip. 29 H.C. 85	Kcal. 772 Prot. 36 Lip. 37 H.C. 74



Leyenda:
 Kcal.: Kilocalorías (Energía) | Prot.: Proteínas |
 Lip.: Lípidos | H.C.: Hidratos de carbono
 (Valores de nutrientes expresados en gramos).



Reconoce nuestros productos ecológicos.

