

# Menú Toledo in situ Marzo 2023

Sin Leche de Cabra ni de Oveja - - Colegio Luis Solana (Métrida)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>6 Crema de Calabacín ECO Rotti de Pavo al Horno Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Huevo + Fruta</p>	<p>7 Guisantes Rehogados con Bacon Bacalao Rebozado Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Carne + Fruta</p>	<p>1 Judías Blancas Estofadas con Verduras Pollo al Ajillo Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Huevo + Lácteo</p>	<p>2 Macarrones Napolitana Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta</p>	<p>3 Lentejas Con Arroz Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta</p>
<p>13 Menestra de Verduras Tallarines a la Boloñesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Arroz + Pescado + Fruta</p>	<p>14 Lentejas con Chorizo Caprichos de Calamar Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Carne + Fruta</p>	<p>8 Arroz con Tomate Tortilla de Patata con Cebolla Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Lácteo</p>	<p>9 Sopa de Cocido Cocido Completo Repollo Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta</p>	<p>10 Judías Pintas Estofadas Jurel al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Patata + Huevo + Fruta</p>
<p>20 Paella de Marisco Cinta de Lomo Adobado al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta</p>	<p>21 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Carne + Fruta</p>	<p>22 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Lácteo</p>	<p>23 Sopa de Cocido Cocido Completo Repollo Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta</p>	<p>24 Crema de Verduras ECO Merluza Empanada Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Arroz + Huevo + Fruta</p>
<p>27 Macarrones Amatriciana Gallo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Ave + Fruta</p>	<p>28 Arroz a Banda Hamburguesa Mixta al Horno Patatas Fritas Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Verdura + Huevo + Lácteo</p>	<p>29 Garbanzos Estofados con Chorizo Jurel en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Patata + Carne + Fruta</p>	<p>30 Coliflor a la Italiana Pollo Asado Patatas Dado Pan y Agua Fruta de Temporada <b>Cena:</b> Pasta + Verdura + Fruta</p>	<p>31 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur <b>Cena:</b> Verdura + Pescado + Fruta</p>

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lipidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.