



MASTERCHEF

MENU SEPTIEMBRE

COLEGIO SANTA EULALIA

VIERNES

12

Paella Mixta		
Lomo Plancha con Champiñones Lácteos		
HC 76	L 25	
P 26		KCAL 815

19

Arroz caldoso		
Filete Ruso		
Tomate Natural Lácteos		
HC 76	L 25	
P 25		KCAL 825

26

Arroz tres delicias		
Croquetas y Empanadillas		
Tomate Natural Lácteos		
HC 46	L 22	
P 26		KCAL 815

JUEVES

18

Alubias con Verduras		
Pescado Plancha		
Ensalada		
Fruta del Tiempo		
HC 87	L 22	
P 27		KCAL 855

25

Alubias con Baicon		
Pescado al Horno con Ensalada		
Fruta del Tiempo		
HC 42	L 21	
P 27		KCAL 825

MIÉRCOLES

17

Pure de Patatas y Zanahoria		
Muslitos de Pollo al horno		
Lechuga		
Fruta del Tiempo		
HC 85	L 21	
P 27		KCAL 815

24

Sopa de Arroz con pollo		
Pollo en Pepitoria		
Lechuga		
Fruta del Tiempo		
HC 38	L 22	
P 28		KCAL 830

MARTES

16

Lentejas con Chorizo		
Pescado al Horno con Ensalada		
Lácteos		
HC 79	L 21	
P 26		KCAL 850

23

Lentejas de la Abuela		
Tortilla Española con York		
Lácteos		
HC 38	L 21	
P 27		KCAL 833

LUNES

15

Códigos a la napolitana		
San Jacobo de York-queso		
Fruta del tiempo		
HC 78	L 21	
P 25		KCAL 825

22

Fideua		
Varitas de Merluza		
Lechuga		
Fruta del tiempo		
HC 39	L 25	
P 25		KCAL 825

30

Lentejas con Verduras		
Pescado al Horno con Ensalada		
Lácteos		
HC 38	L 22	
P 28		KCAL 874

29

Macarrones con Atún y Tomate		
Hamburguesa con Tomate		
Fruta		
HC 38	L 23	
P 28		KCAL 830

