

Menú:

General

Centro:

CEIP El Fabraquer

Mes:

Octubre 2017



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 1º Macarrones a la napolitana (1,3,7) 2º Ensalada de zanahoria 3º Merluza a la romana (1,3,4) con mayonesa (3) Postre: Fruta natural 493 20 g. 36 g. 29 g.	3 1º Potaje de garbanzos 2º Ensalada de maíz 3º Focaccia (1,3,7,12) de jamón (6) y queso (7) Postre: Fruta natural 796 30 g. 77 g. 40 g.	4 1º Sopa de estrellitas del mar (1,2,3,4,9,12,13) 2º Ensalada variada 3º Pollo deshuesado al horno con zanahoria Postre: Fruta natural 774 35 g. 70 g. 38 g.	5 1º Crema de verduras de temporada con tostones (1) 2º Ensalada variada 3º Filete de lomo adobado (6,7) con arroz Postre: Lácteo (7) 876 30 g. 93 g. 42 g.	6 1º Arroz meloso de costillas y garbanzos 2º Ensalada variada 3º Panaché de fiambres (6,7) Postre: Fruta natural 504 22 g. 44 g. 26 g.
9 Festivo 594 37 g. 73 g. 16 g.	10 1º Sopa casera de pollo y fideos (1,3) 2º Ensalada con maíz 3º Rabas de calamar (1,2,3,4,7,13) con mayonesa (3) Postre: Fruta natural 594 37 g. 73 g. 16 g.	11 1º Lentejas con chistorra (6,7) 2º Ensalada de tomate 3º Tortilla española (3) con queso (7) Postre: Fruta natural 594 37 g. 73 g. 16 g.	12 Festivo 670 21 g. 76 g. 46 g.	13 Festivo 751 40 g. 67 g. 35 g.
16 1º Coditos (1,3) con atún (4), salsa de tomate y queso (7) 2º Ensalada con zanahoria 3º Boquerones en tempura (1,2,3,4,7,13) con salteado de verduras Postre: Fruta natural 627 33 g. 49 g. 33 g.	17 1º Arroz a la milanesa (6,7) 2º Ensalada con tomate 3º Canelones de carne con bechamel (1,6,7,9) Postre: Fruta natural 574 30 g. 93 g. 42 g.	18 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada con atún (4) 3º Cocido completo (3,6,7) Postre: Fruta natural 573 24 g. 53 g. 28 g.	19 1º Lentejas estofadas 2º Ensalada con maíz 3º Merluza al horno (4) con salsa verde Postre: Lácteo (7) 670 21 g. 76 g. 46 g.	20 1º Vichissoyse (7) 2º Ensalada de lombarda 3º Longanizas caseras (6,7,12) con ketchup Postre: Fruta natural 751 40 g. 67 g. 35 g.
23 1º Sopa de mil verduras con estrellitas (1,3,9) 2º Ensalada de tomate 3º Pechuga de pavo (6) al horno con guisantes Postre: Fruta natural 868 26 g. 110 g. 28 g.	24 1º Espaguetis a la boloñesa (1,3,7) 2º Ensalada de lechuga 3º Filete de perca a la romana (1,3,4) Postre: Fruta natural 674 30 g. 76 g. 32 g.	25 1º Lentejas a la jardinera 2º Ensalada variada 3º Fajitas de pollo con verduras (1) Postre: Fruta natural 612 23 g. 47 g. 36 g.	26 1º Empedrado de arroz con alubias 2º Ensalada con atún (4) 3º Tortilla (3) con jamón serrano Postre: Lácteo (7) 496 33 g. 48 g. 15 g.	27 1º Hervido valenciano 2º Ensalada con tomate y aceitunas 3º Hamburguesa (12) con ketchup Postre: Fruta natural 778 24 g. 95 g. 33 g.
30 1º Menestra de verduras y patatas salteadas 2º Ensalada de tomate 3º Milanesa de atún (1,2,3,4,7,13) con mayonesa(3) Postre: Fruta natural 752 44g. 36 g. 47 g.	31 1º Lentejas hortelana 2º Ensalada de tomate y pepino 3º Tortilla española (3) con jamón york (6) y queso (7) Postre: Fruta natural 880 29 g. 78 g. 27g.			

Diariamente:



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:



Kcal Proteínas Hidratos de carbono Lípidos

*Valoración nutricional: D. Calidad Servalia.

Accede a los menús de tu centro en:
www.servalia.org
 Usuario:
elfabraquer
 Contraseña:
0340
 C/ Poeta Ricard Sanmarti, 24 B.
 46020 Valencia
 T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org . servalia@servalia.org