

OCTUBRE 2024 MENÚ BASAL



Colegio S^a.M^a la Providencia

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
+	.Arroz con tomate - Día 1 -	.Crema de calabaza con queso - Día 2 -	.Sopa de Estrellas - Día 3 -	*Judias pintas estofadas con choriz@a 4 -
	*Figuritas de pescado c/ Lechuga y remolacha	Cinta de lomo adobada con daditos de zanahoria	.Filete de contramuslo de pollo con patatas cuadro	.Filete de merluza a la Gallega
	Pan y Fruta Natural Kcal:584 Prot:16,7 Lip:16,3 HC:88,3	Pan y Gelatina sabor Kcal:641 Prot:27,7 Lip:34,9 HC:57,7	Pan y Postre Lácteo Kcal:386 Prot:23,6 Lip:12,8 HC:47,4	Pan y Fruta Natural Kcal:513 Prot:31,2 Lip:10,4 HC:69,7
.Crema de guisantes - Día 7 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 8 -	- Día 9 -	Patatas a la Riojana - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -
*Bacalao en salsa con daditos de calabaza	*Pollo asado a la naranja		Salmón con verduritas	.Cocido Madrileño completo
Pan y Postre Lácteo Kcal:387 Prot:23,1 Lip:10 HC:54,5	Pan y Fruta Natural Kcal:444 Prot:22,1 Lip:15,3 HC:58,9		Pan y Fruta Natural Kcal:399 Prot:18 Lip:16,3 HC:48,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:534 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7
Macarrones a la Napolitana - Día 14 -	Judias verdes ecológicas con ajito y - Día 15 -	Sopa de lluvia - Día 16 -	Alubias blancas a la hortelana - Día 17 -	.Crema Vichy - Día 18 -
.Filete de merluza en salsa verde	zanahoria .Albóndigas Burger Meat con jardinera de verduras	.Jamoncitos de pollo con verduras	.Tortilla de patata y calabacín c/ Lechuga	*Merluza en salsa con zanahoria c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta Natural Kcal:575 Prot:36,2 Lip:23,7 HC:57,6	Pan y Postre Lácteo Kcal:503 Prot:20 Lip:23,3 HC:56,9	Pan y Fruta Natural Kcal:367 Prot:20,8 Lip:11,6 HC:48,2	Pan y Gelatina sabor Kcal:544 Prot:19,3 Lip:13 HC:89,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:386 Prot:19,9 Lip:11,6 HC:53,9
.Patatas guisadas con verduras - Día 21 -	Lentejas estofadas con chorizo - Día 22 -	*Crema de espinacas - Día 23 -	.Espirales tricolor con tomate - Día 24 -	.Sopa de Cocido - Día 25 -
Magro de cerdo en salsa con verduritas	.Palometa en salsa de tomate con daditos de calabaza	Pollo asado en su jugo con pimientos	.San Jacobo c/ Lechuga y maĺz	.Cocido Madrileño completo
Pan y Fruta Natural Kcal:372 Prot:20,8 Lip:10,6 HC:53,2	Pan y Fruta Natural Kcal:470 Prot:28,9 Lip:10 HC:70,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:432 Prot:24,4 Lip:15,2 HC:53	Pan y Fruta Natural Kcal:483 Prot:14,1 Lip:11,6 HC:81,1	Pan y Postre Lácteo Kcal:534 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7
*Lentejas con arroz y verduras - Día 28 -	.Crema de verduras - Día 29 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 30 -	*Brocoli al ajo arriero - Día 31 -	*
*Filete de merluza al ajo arriero c/ Lechuga y remolacha	*Cinta de lomo adobada en salsa de pimientos y cebollita	.Filete de abadejo en salsa con daditos de calabaza	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maĺz	
Pan y Fruta Natural Kcal:442 Prot:24,1 Lip:8,4 HC:71,7	Pan y Postre Lácteo Kcal:514 Prot:21,2 Lip:25,8 HC:52,9	Pan y Fruta Natural Kcal:407 Prot:16,1 Lip:11,4 HC:63,2	Pan y Fruta Natural Kcal:370 Prot:13 Lip:13 HC:54,1	

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "o". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente

Alimentación Neurosalidable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

SIN GLUTEN

Alimentos de proximidad







Revista Pequenasui ¡Descárguesela!





OCTUBRE 2024 **MENÚ SIN HUEVO**



Colegio S^a.M^a la Providencia

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
•	.Arroz con tomate - Día 1-	.Crema de calabaza con queso - Día 2 -	Sopa de letras pasta sin huevo - Día 3 -	Judias pintas con verduras - Día 4 -
	*Filete de abadejo en salsa con guisantes	Cinta de lomo adobada con daditos de zanahoria	.Filete de contramuslo de pollo con patatas cuadro	.Filete de merluza a la Gallega
	Fruta Natural Kcal:285 Prot:10,3 Lip:8,9 HC:34,5	Fruta Natural Kcal:468 Prot:24,2 Lip:33,4 HC:19	Yogur natural Kcal:234 Prot:19,7 Lip:12,1 HC:11,4	Fruta Natural Kcal:321 Prot:21,5 Lip:5,3 HC:46,5
.Crema de guisantes - Día 7 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin Día 8 - huevo	- Día 9 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 10 -	Sopa de letras pasta sin huevo - Día 11 -
Magro de cerdo en salsa con verduritas	.Filete de abadejo en salsa con patatas cuadro		.Filete de merluza en salsa con verduras hervidas	Cocido madrileño sin embutidos
Fruta Natural Kcal:251 Prot:18,3 Lip:9,4 HC:24,2	Fruta Natural Kcal:246 Prot:13,2 Lip:10 HC:28,7		Fruta Natural Kcal:171 Prot:10,1 Lip:4,1 HC:24,8	Yogur natural Kcal:366 Prot:21,8 Lip:10,3 HC:46,4
Espirales con salsa de tomate pasta ^{Día} 14 - sin huevo	Judias verdes ecológicas con ajito y - Día 15 - zanahoria	Sopa de letras pasta sin huevo - Día 16 -	Alubias blancas a la hortelana - Día 17 -	.Crema Vichy - Día 18 -
.Filete de merluza en salsa verde	.Albóndigas Burger Meat con jardinera de verduras	*Filete de pollo con verduras	*Magro de cerdo en salsa con calabacin	Filete de abadejo al horno con daditos de zanahoria
Fruta Natural Kcal:439 Prot:32,3 Lip:21,7 HC:28,6	Fruta Natural Kcal:329 Prot:12,8 Lip:20,4 HC:24,7	Fruta Natural Kcal:231 Prot:16,9 Lip:9,6 HC:19,2	Fruta Natural Kcal:342 Prot:24,8 Lip:8,8 HC:41,7	Yogur natural Kcal:194 Prot:16,4 Lip:6,6 HC:17,2
.Patatas guisadas con verduras - Día 21 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 22 -	.Crema de zanahoria - Día 23 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin Día 24 - huevo	Sopa de letras pasta sin huevo - Día 25 -
*Ragout de ternera a la jardinera de verduras	*Filete de abadejo a la italiana con daditos de calabaza	Filete de pollo en su jugo con tiras de pimiento	.Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín	Cocido madrileño sin embutidos
Fruta Natural Kcal:300 Prot:14,3 Lip:31,8 HC:25	Fruta Natural Kcal:291 Prot:22 Lip:5,3 HC:40	Yogur natural Kcal:259 Prot:26,1 Lip:9,4 HC:18,1	Fruta Natural Kcal:256 Prot:13,8 Lip:11,8 HC:23,4	Fruta Natural Kcal:344 Prot:18,4 Lip:8,1 HC:50,3
.Arroz con tomate - Día 28 -	.Menestra de verduras con cebolla - Día 29 -	Macarrones blancos salteados con Día 30 - verduras pasta sin huevo	.Judias pintas con verduras - Día 31 -	
*Filete de merluza al ajo arriero	*Cinta de lomo adobada en salsa de pimientos y cebollita	.Filete de abadejo en salsa con daditos de calabaza	*Filete de pollo con jardinera de verduras	
Fruta Natural Kcal:286 Prot:10,7 Lip:9,1 HC:33,7	Yogur natural Kcal:373 Prot:18,7 Lip:27 HC:14	Fruta Natural Kcal:264 Prot:11,7 Lip:10,8 HC:30	Fruta Natural Kcal:338 Prot:30,3 Lip:5,6 HC:42,4	

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "o". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente

Alimentación Neurosalidable Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

SIN GLUTEN

Alimentos de proximidad







Revista Pequenasui ¡Descárguesela!





OCTUBRE 2024 MENÚ FÁCIL MASTICACIÓN



Colegio S^a.M^a la Providencia

Lunes	Martes	Miércoles		Jueves		Viernes
+	*Judias verdes rehogadas con - Día 1 - zanahoria	.Patatas guisadas con verduras	- Día 2 -	Arroz con verduras	- Día 3 -	.Crema Parmentier - Día 4 -
	*Jamoncitos de pollo al limón	*Abadejo con calabaza		*Lomo de sajonia encebollada con calabacin		.Albóndigas Burger Meat con jardinera de verduras
	Pan y Postre de fruta Kcal:400 Prot:20,9 Lip:18,3 HC:51,7	Pan y Postre de fruta Kcal:356 Prot:14,3 Lip:7,9 HC:59,1		Pan y Yogur natural Kcal:403 Prot:23,5 Lip:11,5 HC:55,7		Pan y Postre de fruta Kcal:522 Prot:17,1 Lip:22 HC:66,1
.Patatas guisadas con verduras - Día 7 -	*Coliflor al ajo arriero - Día 8 -	*	- Día 9 -	Alubias blancas a la hortelana	- Día 10 -	.Espirales blancos salteados con • Día 11 • verduras
*Bacalao en salsa con daditos de calabaza	*Pollo asado a la naranja			.Tortilla Francesa		Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín
Pan y Postre de fruta Kcal:369 Prot:18,4 Lip:8 HC:58,1	Pan y Postre de fruta Kcal:399 Prot:20,5 Lip:14,1 HC:49,3			Pan y Postre de fruta Kcal:519 Prot:20,7 Lip:9,8 HC:87,8		Pan y Yogur natural Kcal:404 Prot:18,5 Lip:15,3 HC:51,3
.Lentejas estofadas con verduras - Día 14 -	*Lombarda rehogada con manzana - Día 15 -	*Guisantes rehogados con cebolla	- Día 16 -	.Macarrones de la Huerta	- Día 17 -	.Sopa de Cocido - Día 18 -
*Cinta de lomo adobada a la gallega	.Tortilla Francesa	Roti de pavo en salsa con patatas		*Abadejo con pimientos		Cocido madrileño sin embutidos
Pan y Postre de fruta Kcal:626 Prot:29,5 Lip:24,3 HC:74,4	Pan y Postre de fruta Kcal:388 Prot:11,4 Lip:11,3 HC:61,3	Pan y Postre de fruta Kcal:450 Prot:31,2 Lip:11,4 HC:57,5		Pan y Postre de fruta Kcal:418 Prot:15,6 Lip:13 HC:61,4		Pan y Yogur natural Kcal:502 Prot:25,7 Lip:12,3 HC:75,4
Repollo rehogado al ajo arriero - Día 21 -	.Sopa de Fideos - Día 22 -	*Crema de espinacas	- Día 23 -	Judias verdes con cebolla y patata	- Día 24 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 25 -
*Salmon a la naranja	Albondigas burger meat mixta en salsa	.Tortilla Francesa		Pollo asado en su jugo		Cinta de lomo adobada con champiñones
Pan y Postre de fruta Kcal:428 Prot:15 Lip:16,9 HC:50,5	Pan y Postre de fruta Kcal:482 Prot:16,4 Lip:21,9 HC:56,8	Pan y Yogur natural Kcal:398 Prot:16 Lip:13,3 HC:56,4		Pan y Postre de fruta Kcal:433 Prot:21,2 Lip:15,7 HC:53,9		Pan y Postre de fruta Kcal:570 Prot:23 Lip:27,8 HC:59,4
*Lentejas con arroz y verduras - Día 28 -	.Menestra de verduras con cebolla - Día 29 -	.Sopa de Cocido	- Día 30 -	*Brocoli al ajo arriero	- Día 31 -	
Pollo asado en su jugo con pimientos	*Filete de abadejo en salsa con guisantes	Cocido madrileño sin embutidos		.Tortilla Francesa		
Pan y Postre de fruta Kcal:539 Prot:30,1 Lip:12,8 HC:77,7	Pan y Yogur natural Kcal:349 Prot:18,7 Lip:13,3 HC:42,2	Pan y Postre de fruta Kcal:512 Prot:22,4 Lip:9,8 HC:85,3		Pan y Postre de fruta Kcal:402 Prot:13 Lip:12,7 HC:60,2		

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosalidable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad









Revista Pequenasui ¡Descárguesela!

