## C.E.I.P RAFAEL GARCÍA VALIÑO - ENERO 2018

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza aceite de oliva. Fruta de temporada según estado de maduración (naranja, manzana, pera, plátano, mandarinas)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
FELIZ AÑO NUEVO	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	DÍA FESTIVO
Kcal Lip Prot. Hcar	Kcal Lip Prot. Hcar	Kcal Lip Prot. Hcar	Kcal Lip Prot. Hcar	Kcal Lip Prot. Hcar
Día 8	Día 9	Día 10	Día 11	Día 12
Arroz con tomate Fil. De merluza a la Andaluza /ens. maíz	Puré de verduras naturales Albóndigas ternera c/patatas	Judías blancas estofadas c/verdura y hortalizas Tortilla francesa c/loncha de queso	Sopa de pescado y marisco c/fideos  Pollo asado con manzana y patata cuadro	Crema de calabaza  Rape al horno con pisto (tomate, calabacín, cebolla)
Fruta de temporada	Fruta y leche	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Lácteo y fruta
	Kcal 608 Lip 20,4 Prot. 72,2 Hcar 109		Kcal 551 Lip 11,6 Prot. 47,3 Hcar 130	Kcal 500 Lip 12,1 Prot. 48,2 Hcar 83
Día 15	Día 16	Día 17	Día 18	Día 19
Judías verdes rehogadas	Espaguetis boloñesa 💆 🗿	Sopa de cocido (caldo de ave, fideos)	Puré de calabacín y puerros	Lentejas estofadas c/cho
Roti de pavo asado en salsa	Fil. pescadilla a la romana	Complemento: garbanzos, zanahoria, patata,	Bacalao a la riojana (tomate, cebolla,	Huevos villarroy c/ens.
c/puré de patata	c/lechuga	ave, chorizo	pimiento) c/patata cuadro	lechuga y maíz
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta y <b>leche</b>	Lácteo y fruta
Kcal 500 Lip 17,7 Prot. 50,8 Hcar 50	Kcal 604 Lip 15,8 Prot. 69,2 Hcar 134	Kcal 632 Lip 20,4 Prot. 42,0 Hcar 165	Kcal 518 Lip 7,1 Prot. 39,2 Hcar 135	Kcal 601 Lip 15,5 Prot. 59,7 Hcar ##
Día 22	Día 23	Día 24	Día 25	Día 26
Arroz Marinero	Judías blancas estofadas c/verduras	Crema de coliflor	Garbanzos estofados c/chorizo	Patatas guisadas con carne (ave)
Salchichas de pavo en salsa de	Empanadillas de atún	Jamoncitos de pollo al ajillo con	Tortilla española c/tomate	Fil. merluza al horno con
tomate c/verduritas	c/lechuga 🥳	patatas dado	natural	verduritas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta y <b>leche</b>	Fruta de temporada	Lácteo y fruta
Kcal 660 Lip 19,5 Prot. 74,9 Hcar 164	Kcal 656 Lip 26,9 Prot. 62,8 Hcar 132	Kcal 532 Lip 14,8 Prot. 36,7 Hcar 108	Kcal 623 Lip 19,1 Prot. 39,1 Hcar 166	Kcal 538 Lip 11,2 Prot. 73,4 Hcar 93
29	30	31	Energía expresada en Kcal y macronutrientes en g	gramos.
Lentejas estofadas c/chorizo	Puré de verduras	Macarrones con tomate y bacon		
Tortilla de espinacas	Magro de cerdo c/jardinera y patatas	Fil. abadejo en salsa verde (cebolla,		Control do
c/tomate natural	dado	perejil) c/guisantes		Central de CATERING
Fruta de temporada	Fruta y <b>leche</b>	Fruta de temporada		CAIERING