Menú neurosaludable

APANEFA MENÚ BAJO EN CALORÍAS OCTUBRE 2025

Producto ecológico

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		-DÍA 1-	-DÍA 2-	-DÍA 3-
		Patatas guisadas con verduras	Arroz con verduras	Crema parmentier
		Filete de merluza en salsa con tiras de	Albóndigas Burger meat mixta con salsa de	Cinta de lomo adobada con daditos de
		pimiento	setas	zanahoria
			(2)	
		Pan y fruta	Pan y yogur desnatado	Pan y fruta
		(8)	6	(6)
		Kcal:477 Prot:29 Lip:17 HC:55	Kcal:555 Prot:21 Lip:25 HC:63	Kcal:539 Prot:22 Lip:28 HC:52
-DÍA 6-	-DÍA 7-	-DÍA 8-	-DÍA 9-	-DÍA 10-
Coliflor al ajo arriero	Patatas guisadas con verduras	Menestra de verduras	Alubias blancas a la hortelana	Sopa de cocido
Tortilla francesa	Pollo asado a la naranja	Pimientos del piquillo rellenos de bacalao	Cinta de lomo adobada en salsa de pimientos y cebollita	Cocido madrileño sin embutidos
Pan y yogur desnatado	Pan y fruta	Pan y fruta	&	Pan y fruta
(§ (h)	(8)	(6)	Pan y fruta	(6)
Kcal:371 Prot:16 Lip:12 HC:50	Kcal:531 Prot:27 Lip:13 HC:77	Kcal:462 Prot:20 Lip:22 HC:48	Kcal:589 Prot:26 Lip:24 HC:71	Kcal:275 Prot:13 Lip:7 HC:41
-DÍA 13-	-DÍA 14-	-DÍA 15-	-DÍA 16-	-DÍA 17-
Arroz con verduras	Lombarda rehogada con manzana	Guisantes rehogados con jamón york	Crema de puerro	Sopa de cocido
Cinta de lomo adobada a la gallega	Tortilla francesa	Pollo asado con verduras	Ragout de ternera en salsa con patatas	Cocido madrileño sin embutidos
Pan y fruta	Pan y fruta	Pan y fruta	Pan y yogur desnatado	Pan y fruta
(8)	(8)	(8)	(\$)(\hat{\text{\tiny}\text{\text{\tiny{\text{\tiny{\tiny{\text{\tiny{\ti}\tiny{\text{\tiny{\tiny{\tiny{\text{\tiny{\tiny{\tiny{\tiny{\tin}\tiny{\tiin}\tiny{\tiin}\tiny{\tin}\tiny{\tiny{\tiny{\tiny{\tiny{\tiny{\tiny{\tiny{\tiny{\t	(8)
Kcal:517 Prot:20 Lip:25 HC:57	Kcal:356 Prot:11 Lip:11 HC:55	Kcal:351 Prot:27 Lip:10 HC:45	Kcal:459 Prot:22 Lip:21 HC:47	Kcal:483 Prot:22 Lip:10 HC:80
-DÍA 20-	-DÍA 21-	-DÍA 22-	-DÍA 23-	-DÍA 24-
Sopa de Iluvia	Repollo rehogado al ajo arriero	Guisantes rehogados con cebolla	Espirales blancos salteados con verduras	Patatas guisadas con verduras
Lomo de sajonia encebollado con	Merluza con calabaza	Jamoncitos de pollo al limón con patatas	Roti de pavo con sabor mediterráneo	Costillas asadas con pimientos fritos.
calabacín	(a) (b) (c)		(A)(A)(A)	(3)
	Pan y fruta	Pan y yogur desnatado	Pan y fruta	Pan y fruta
Pan y fruta	(8)	(b) (b)	(6)	(6)
Kcal:299 Prot:19 Lip:7 HC:43	Kcal:338 Prot:12 Lip:11 HC:46	Kcal:431 Prot:27 Lip:17 HC:45	Kcal:438 Prot:29 Lip:13 HC:53	Kcal:484 Prot:18 Lip:24 HC:53
-DÍA 27-	-DÍA 28-	-DÍA 29-	-DÍA 30-	-DÍA 31-
Lentejas con arroz y verduras	Ensaladilla rusa	Sopa de cocido	Menestra de verduras	Arroz campero
(b)		P 368		
Filete de merluza en salsa con tiras de	Magro de cerdo con verduritas y patatas	Cocido madrileño sin embutidos	Tortilla francesa con jamón york	Filete de merluza a la gallega
pimientos	(a)		(S)	
	Pan y yogur desnatado	Pan y fruta	Pan y fruta	Pan y fruta
Pan y fruta		(b)	(b)	(6)
(8)	(8)(h)			
Kcal:585 Prot:38 Lip:17 HC:73	Kcal:359 Prot:21 Lip:10 HC:49	Kcal:483 Prot:22 Lip:10 HC:80	Kcal:396 Prot:21 Lip:15 HC:48	Kcal:514 Prot:23 Lip:10 HC:83

Las cocinas centrales se someten diariamente al sistema de desinfección rápida COUNTERFOG® SDR-05-A+ Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden solicitar información de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria (R.S. 2610104-M/ ISO 9001: 2008 N.º EC-2930/07).

