

MENU PARA INTOLERANTES A EL HUEVO



JUMELA ROMERO S.L.

REGISTRO SANITARIO R.G.S.A. Nº 2604.937/TO

DICIEMBRE 2016																							
								JUEVES 1				VIERNES 2											
								Sopa de fideos (1.7) Cido completo (gar.pat,zan,jud,rep,ter,cho) (4) Fruta								Judías verdes rehogadas Palometa en salsa con ensalada de zanahoria (4) Fruta							
								KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP
984	33,5	112	41,6	780	41,2	39,2	58,6																
LUNES 5				MIÉRCOLES 7				VIERNES 9															
Arroz con tomate Palometa en salsa con ensalada de zanahoria (4) Fruta				Judías blancas a la riojana(pat,zan,cho) (7) Cinta de lomo con ensalada de remolacha (7) Fruta				Crema de verduras (ace,pue,zan,esp) Filete de Tilapia con ensalada de remolacha (4) Fruta															
KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP								
683	32,4	53,5	48,6	751	33,4	57,5	54,5	515	25,7	34,5	40,3												
LUNES 12				MARTES 13				MIÉRCOLES 14				JUEVES 15				VIERNES 16							
Macarrones con tomate (1) Palometa en salsa con ensalada de maiz (4) Fruta				Judías verdes rehogadas Pollo asado con patatas naturales Fruta				Sopa de fideos (1.7) Cido completo (gar.pat,zan,jud,rep,ter,cho) (7) Fruta				Arroz con tomate Filete de pollo con ensalada de maiz Fruta				Lentejas castellanas (pat,zan,cho) (7) enguado en salsa con ensalada de zanahoria (4) Fruta							
KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP				
722	43	36	52	765	33,2	58,2	50,6	984	33,5	112	41,6	592	24,7	61,4	40,6	689	31,6	38,2	57,6				
LUNES 19				MARTES 20				MIÉRCOLES 21				JUEVES 22											
Espaguetis a la boloñesa(ternera picada)(1) Merluza en salsa con ensalada de maiz (4) Fruta				Guisantes rehogados Filete de pollo con ensalada de zanahorias Fruta				Lentejas con arroz Palometa en salsa con ensalada de zanahoria (4) Fruta				Entreneses frios y calientes(1.7) Cinta de lomo con ensalada de maiz (7) Dulces navideños (1)											
KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP	KCAL	PROT	CARBH	LIP								
760	38,3	99,7	33,9	517	26,5	33,8	35,8	792	32	72	62	785	51,5	35,9	47								

Todos los menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada. Se sirve pan y agua todos los días  
La elaboracion de los primeros platos es cocida y de los segundos es en hornos de conveccion.  
Todos los prdstos de este menu, son aptos para intolerantes a el huevo.

Gluten. 1	Crustáceos. 2	Huevos. 3	Pescado. 4	Cacahuetes. 5	Sofra. 6	Leche. 7	Frutos Secos cacahuta. 8	Apio. 9	Mostaza. 10	Sésamo. 11	Altramuzes. 12	Moluscos. 13	Diox. Azufre y sulfites. 14
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

TELF/FAX 925.353.767 Autov. Madrid-Toledo Km 63.200 Ollas del Rey Toledo

