

# Menú Guadalajara Enero 2025

Menú Especial Maestros del Casar - - CEIP Maestros del Casar

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6	7	8	9	10
		Pasta Salteada Salchichas de Pavo al Horno	Lentejas Estofadas (sólo con cebolla) Tortilla de Patata con Cebolla	Arroz Rehogado Lomo al Ajillo
		Yogur Sin Lactosa	Yogur Sin Lactosa	Yogur Sin Lactosa
13	14	15	16	17
Puré de Patata Tortilla Francesa  Arroz Pilaf  Yogur Sin Lactosa	Arroz Rehogado Cinta de Lomo Adobado al Horno  Yogur Sin Lactosa	Sopa de Fideos Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Patata  Yogur Sin Lactosa	Pasta Rehogada con Atún Merluza al Horno  Yogur Sin Lactosa	Crema de Verduras ECO Filete de Pollo al Horno  Patatas Dado  Yogur Sin Lactosa
20	21	22	23	24
Arroz Rehogado Tortilla Francesa Puré de Patata  Yogur Sin Lactosa	Sopa de Fideos Pollo Asado Arroz Pilaf  Yogur Sin Lactosa	Pasta Salteada Merluza a la Andaluza  Yogur Sin Lactosa	Arroz Rehogado Cinta de Lomo Adobado al Horno  Yogur Sin Lactosa	Sopa de Fideos Salmón al Horno Patatas Panadera  Yogur Sin Lactosa
27	28	29	30	31
Puré de Patata Tortilla Francesa  Arroz Pilaf  Yogur Sin Lactosa	Arroz Rehogado Merluza al Horno  Yogur Sin Lactosa	Sopa de Fideos Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Patata  Yogur Sin Lactosa	Pasta Rehogada con Carne de Pollo Salmón al Horno  Yogur Sin Lactosa	Arroz Rehogado Lacón al horno  Patatas Panadera  Yogur Sin Lactosa

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.