



MENÜ

MENU BASAL

MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI 1	JEUDI 2	 VENDREDI 3
			ILENTEJAS COMPUESTAS" POISSON AU FOUR AU "MOJO ROJO" (4) "PAPAS GUIADAS" FRUIT PAIN BLANC (1) 631 Kcal 73CH 21L 39P	SOUPE DE VOLAILLE (1) FILET PUR MARINÉ (12) SALADE CRÈME GRACÉE (7) PAIN BLANC (1) 939Kcal 136CH 25L 26P

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	 VENDREDI 10
PURÉE DE POITIRON HAMBURGERS À LA SAUCE À LA TOMATE (1, 7, 12) RIZ FRUIT PAIN INTÉGRAL (1) 563 Kcal 66CH 11L 23P	"SOPA DOMINGUERA2 (1) VOLAILLE AVEC "ADOBO" (12) SALADE DE PÂTES (1) YAOURT (7) PAIN BLANC (1) 698Kcal 79CH 19L 50P	CRÈME DE LEGUMES PÂTES À LA TOMATE ET AUX SAUCISSES (1, 7) BANANE ÉCOLOGIQUE PAIN INTÉGRAL (1) 827Kcal 109CH 13L 22P	SOUPE DE POISSON RIZ (4, 6) FILET DE PORC AVEC "MOJO CILANTRO" "PAPAS GUIADAS" FRUIT PAIN BLANC (1) 665 Kcal HC 59 L 25 P 50	POTAGE DE CRESSONS POISSON PANÉ (1, 3, 4, 7) AVEC SALADE CRÈME GRACÉE (7) PAIN BLANC (1) 668 Kcal 72CH 17L 33P

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	 VENDREDI 17
PURÉE DE CAROTTE LASAGNA (1, 3, 6, 7) FRUIT PAIN INTÉGRAL (1) 819 Kcal 115CH 27L 28P	"RANCHO CANARIO" (1) THON AVEC "ADOBO" (4) "PAPAS AL VAPOR" YAOURT (7) PAIN BLANC (1) 952 Kcal 80CH 39L 44P	POTAGE D'ÉPINARDS OMELETTE ESPAGNOLE (3) AVEC SALADE (4) BANANE ÉCOLOGIQUE PAIN INTÉGRAL (1) 855Kcal 100CH 26L 30P	SOUPE DE VOLAILLE (1) FRICADELLE AVEC SAUCE (1, 6, 12) AVEC LÉGUMES FRUIT PAIN BLANC (1) 737 Kcal HC 69 L 33 P 55	PURE DE VERDURAS VOLAILLE "A LA RIOJANA" (12) "PAPAS DOLLAR" CRÈME GRACÉE (7) PAIN BLANC (1) 639 Kcal HC 103 L 15 P 24

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	 VENDREDI 24
ILENTEJAS COMPUESTAS" POISSON AU FOUR AU "MOJO VERDE" (4) "PAPAS GUIADAS" FRUIT PAIN INTÉGRAL (1) 707 Kcal HC 83 L 19 P 17	"SOPA DOMINGUERA2 (1) CORDON BLEU (1, 3, 7) AVEC SALADE YAOURT (7) PAIN BLANC (1) 630 Kcal HC 66 L 20 P 10	CRÈME DE COURGETTE VIANDE AUX POMMES DE TERRE (12) BANANE ÉCOLOGIQUE PAIN INTÉGRAL (1) 939Kcal 136CH 25L 26P	POTAGE DE CRESSONS SAUCISSES À LA TOMATE ET RIZ (7) FRUIT PAIN BLANC (1) 683 Kcal HC 100 L 13 P 44	PURÉE DE POITIRON PÂTES À LA TOMATE ET AU THON (1, 4) CRÈME GRACÉE (7) PAIN BLANC (1) 646 Kcal HC 54 L 18 P 37

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	 VENDREDI 31
SOUPE DE VOLAILLE (1) "CHIPIRONES" (1, 3, 4, 14) AVEC SALADE FRUIT PAIN INTÉGRAL (1) 538 Kcal HC 60 L 13 P 42	POTAGE D'ACELGAS PÂTES À LA SALSABOLOÑESA (1) YAOURT (7) PAIN BLANC (1) 807 Kcal HC 64 L 29 P 10	RANCHO CANARIO (1) "POLLO FIESTA" PAPAS AU "MOJO ROJO" BANANE ÉCOLOGIQUE PAIN INTÉGRAL (1) 588 Kcal HC 75 L 22 P 55		PURÉE DE CAROTTE OMELETTE ESPAGNOLE (3) AVEC HAM (7) CRÈME GRACÉE (7) PAIN BLANC (1) 603 Kcal HC 62 L 15 P 28

** INFORMATION DES ALERGENES À L'ARRIÈRE DU MENU

Les poissons employés sont: lieu noir, merlu, thon et lieu jaune.

Les fruits peuvent varier en fonction du point de maturité.

Menus élaborés et révisés par notre équipe de Diplômés en Nutrition Humaine y Diététique.

Conformément à la loi 17/2011 de Sécurité Alimentaire et Nutrition, et à la Réglementation UE 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie aux consommateurs, l'établissement scolaire aura accès à la description complète des ingrédients utilisés et des allergènes qui puissent être présent à chaque plat du menu. Demandez plus d'information à votre établissement scolaire.

