



Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva y con la condimentación adecuada siguiendo la Estrategia Naos de Aecosan <http://www.aecosan.mssi.gob.es>. El pan incluido será en torno a 40-60 g.

Energía total: 1816.42 kcal.
Proteínas total : 17.52 %
H. Carbono total : 50.6 %
Lípidos total: 32.68 %.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				Macarrones a la boloñesa 1 Filete de pavo a la plancha/ensalada Fruta
Garbanzos estofados 4 Merluza al horno con patatas panaderas Fruta	Arroz con tomate 5 Pollo guisado con verduras Fruta	Guiso marinero 6 Pavo guisado con champiñones Fruta	Macarrones salteados de verduras 7 Limanda romana /ensalada de tomate Yogurt	Lentejas hortelanas 8 Hamburguesa de ternera con ensalada Fruta
No lectivo 11	Festivo 12	Sopa de cocido 13 Cocido completo Fruta	Espagueti boloñesa 14 Limanda al horno con verduras Yogurt	Patatas a la riojana 15 Pollo asado con patata asada Fruta
Tallarines con setas 18 Escalope con pisto Fruta	Patatas con bacalao 19 Filete de pavo con pochado de verduras Fruta	Alubias con verduras 20 Halibut rebozada con ensalada Fruta	Arroz con tomate 21 Pechuga de pollo con verduras Yogurt	Puré de calabacín 22 Hamburguesa de ternera con patatas fritas Fruta
Judías pintas 25 Jamoncitos de pollo con verduras Fruta	Macarrones con tomate y atún 26 Merluza en salsa de puerros Fruta	Puré de verduras 27 Pollo asado con patata asada Fruta	Sopa de cocido 28 Cocido completo Natillas	Arroz con carne 29 Halibut rebozado con ensalada Fruta

En cumplimiento del Reglamento (EU) N° 1169/2011 relativo a la Información Alimentaria facilitada al Consumidor y el RD 126/2015, en especial a lo indicado en el Anexo II en cuanto al contenido de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, Eulen Servicios Sociosanitarios informa que dispone de planillas de menús independientes ante alergias-intolerancias alimentarias, estos menús aseguran que están libres del alérgeno y productos derivados.