



SAGRADO CORAZÓN

Marzo 2018
Menú Basal

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>5 Kcal 903 Glú 126 Lip 35 Pro 26</p> <p>1° Crema parmentier</p> <p>2° Albóndigas a la jardinera</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>6 Kcal 755 Glú 72 Lip 36 Pro 39</p> <p>1° Arroz Campero</p> <p>2° Tortilla de patata con ensalada</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>7 Kcal 700 Glú 87 Lip 27 Pro 28</p> <p>1° Espaguetis con tomate</p> <p>2° Pollo a la cazuela</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>8 Kcal 894 Glú 90 Lip 32 Pro 46</p> <p>1° Sopa hortelana</p> <p>2° San Jacobos con ensalada</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>9 Kcal 874 Glú 111 Lip 32 Pro 38</p> <p>1° Lentejas a la burgalesa</p> <p>2° Bacalao con tomate</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>1 Kcal 782 Glú 75 Lip 36 Pro 41</p> <p>1° Crema calabaza</p> <p>2° Chuleta de cerdo</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>2 Kcal 895 Glú 75 Lip 32 Pro 65</p> <p>1° Tiburones con atún</p> <p>2° Merluza en salsa marinera</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>		
<p>12 Kcal 784 Glú 98 Lip 25 Pro 44</p> <p>1° Pure de zanahoria</p> <p>2° Ragut de ternera con verduras</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>13 Kcal 793 Glú 103 Lip 25 Pro 42</p> <p>1° Alubias blancas con verduras</p> <p>2° Merluza rebozada con ensalada</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>14 Kcal 885 Glú 140 Lip 19 Pro 45</p> <p>1° Paella</p> <p>2° Cinta de lomo asada con patatas</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>15 Kcal 747 Glú 112 Lip 21 Pro 32</p> <p>1° Sopa cocido</p> <p>2° Cocido completo</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>16 Kcal 776 Glú 90 Lip 36 Pro 26</p> <p>1° Espirales matriciana</p> <p>2° Lengüado a la romana con ensalada</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>				
<p>19 Kcal 759 Glú 93 Lip 34 Pro 24</p> <p>1° Menestra de verduras</p> <p>2° Chuleta de sajonia con ensalada</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>20 Kcal 865 Glú 109 Lip 21 Pro 63</p> <p>1° Arroz tres delicias</p> <p>2° Pollo asado con patatas</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>21 Kcal 804 Glú 114 Lip 10 Pro 46</p> <p>1° Judias pintas con chorizo</p> <p>2° Tortilla de patata con ensalada</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>22 Kcal 725 Glú 77 Lip 30 Pro 36</p> <p>1° Macarrones con queso</p> <p>2° Cazón a la romana con ensalada</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>23</p> <p>Festivo</p>				
		<p>Semana Santa</p>						

RECOMENDACIONES DE CENA





Monday

Tuesday

SAGRADO CORAZÓN

March 2018
Basal menu

Wednesday

Thursday

Friday

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

						1 Kcal 782 Glú 75 Lip 36 Pro 41 1° Pumpkin cream 2° Pork chop Dessert Fruit Bread		2 Kcal 895 Glú 75 Lip 32 Pro 65 1° Macaroni with tuna 2° Hake in marinera sauce Dessert Dairy Bread	
5 Kcal 903 Glú 126 Lip 35 Pro 26 1° Parmentier cream 2° Jardinera meatballs Dessert Dairy Bread		6 Kcal 755 Glú 72 Lip 36 Pro 39 1° Campero rice 2° Spanish omelette with salad Dessert Fruit Bread		7 Kcal 700 Glú 87 Lip 27 Pro 28 1° Spaguetti with tomato 2° Stewed chicken Dessert Dairy Bread		8 Kcal 894 Glú 90 Lip 32 Pro 46 1° Vegetable soup 2° San Jocabo with salad Dessert Fruit Bread		9 Kcal 874 Glú 111 Lip 32 Pro 38 1° Burgalesa lentils 2° Cod in tomato sauce Dessert Dairy Bread	
12 Kcal 784 Glú 98 Lip 25 Pro 44 1° Carrot pureé 2° Veal ragout with vegetables Dessert Dairy Bread		13 Kcal 793 Glú 103 Lip 25 Pro 42 1° White beans with vegetables 2° Hake breaded with salad Dessert Fruit Bread		14 Kcal 885 Glú 140 Lip 19 Pro 45 1° Paella 2° Roasted loin rib with potatoes Dessert Dairy Bread		15 Kcal 747 Glú 112 Lip 21 Pro 32 1° Cocido soup 2° Cocido Dessert Fruit Bread		16 Kcal 776 Glú 90 Lip 36 Pro 26 1° Matrician spirals 2° Sole to Roman with salad Dessert Dairy Bread	
19 Kcal 759 Glú 93 Lip 34 Pro 24 1° Vegetable stew 2° Saxon chop with salad Dessert Dairy Bread		20 Kcal 865 Glú 109 Lip 21 Pro 63 1° Fried rice 2° Roast chicken with potatoes Dessert Fruit Bread		21 Kcal 804 Glú 114 Lip 10 Pro 46 1° Black beans with chorizo 2° Spanish omelette with salad Dessert Dairy Bread		22 Kcal 725 Glú 77 Lip 30 Pro 36 1° Macaroni with cheese 2° Dogfish to roman with salad Dessert Fruit Bread		23 Holiday	
HOLY WEEK									

RECOMENDACIONES DE CENA

