

Menú del 19 al 23 de JUNIO de 2023

19	20	21	22	23
Macarrones con salsa boloñesa (1)(3) Tortilla francesa (3) Pan (1) + fruta fresca de temporada	Lentejas estofadas con chorizo (1)(2)(3)(13) Carne con tomate Pan integral (1) + fruta fresca de temporada	Arroz tres delicias (5)(6)(13)(8)(3)(4) Tortilla de patatas (3) Pan (1) + fruta fresca de temporada	Pizza (1)(2)(3)(4)(9)(13) Hamburguesa de ternera a la plancha (3)(8) Pan (1) + yogur (2)	Puchero de garbanzos con verduras Nuggets de pollo (1)(8)(2)(3) Pan (1) + fruta fresca de temporada
735,455 kcal 37,2323gr grasas de las cuales 7,2226gr saturadas 25,781gr proteínas 80,1458gr hidratos de carbono de los cuales 16,0734gr azúcares 1,18645gr sal	748,622 kcal 25,637gr grasas de las cuales 6,894gr saturadas 43,386gr proteínas 78,486gr hidratos de carbono de los cuales 25,898gr azúcares 1,4315gr sal	736,25 kcal 18,389gr grasas de las cuales 3,298gr saturadas 22,71gr proteínas 130,454gr hidratos de carbono de los cuales 24,302gr azúcares 1,6435gr sal	745,18 kcal 37,8233gr grasas de las cuales 9,1789gr saturadas 42,9875gr proteínas 68,1283gr hidratos de carbono de los cuales 10,6039gr azúcares 1,617gr sal	739,5 kcal 28,8439gr grasas de las cuales 5,6457gr saturadas 34,9605gr proteínas 88,8709gr hidratos de carbono de los cuales 12,1907gr azúcares 1,5844gr sal
1-Gluten 2-Lácteos 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos de cáscara 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces *AOVE: Aceite de oliva virgen extra				



www.cateringgonzalez.com - nutricion@cateringgonzalez.com