

MENÚ DIETA BASAL (PRIMAVERA-VERANO) MAYO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
04	05	06	07	08	09
<p><i>Macarrones boloñesa</i> <i>Abadejo en salsa</i> Energía:583.9Kcal HC:65g Az:10g P:23g G:26g GS:3.4g Sal:1g</p>	<p><i>Sopa de fideos</i> <i>Albóndigas patatas al horno</i> Energía:568Kcal HC:64g Az:14g P:316g G:21g GS:4.3g Sal:1g</p>	<p><i>Crema calabacín</i> <i>Bacalao brócoli</i> Energía:582Kcal HC:66g Az:14g P:21g G:26g GS: 6.8g Sal: 1g</p>	<p><i>Migas Albaicineras</i> <i>Calamares con tomate y arroz</i> Energía:550.2Kcal HC:57g Az:9g P:28g G:23g GS:3.5g Sal:1g</p>	<p><i>Puchero de col</i> <i>Tortilla francesa con salteado de berenjena y zanahoria</i> Energía:587Kcal HC:59g Az:11 g P:27g G:27g GS:4.4g Sal:1g</p>	<p><i>Guisaillo de ternera</i> <i>Lomo con salsa de champiñon</i> Energía:535 Kcal HC:53g Az:12g P:18g G:28g GS:4.8g Sal:1g</p>
11	12	13	14	15	16
<p><i>Sopa de fideos</i> <i>Albondigas en salsa jardinera</i> Energía:571 Kcal HC:55g Az: 13g P:20g G:30g GS:7.5g Sal: 1g</p>	<p><i>Lasaña</i> <i>Rosada con alioli</i> Energía:569 Kcal HC:54g Az:8g P:46g G:19g GS:2.5g Sal: 1g</p>	<p><i>Crema de verduras y pollo</i> <i>Conejo con tomate</i> Energía:555 Kcal HC:70g Az:12g P:21g G:21g GS: 4.6g Sal: 1g</p>	<p><i>Fideos de cazuela</i> <i>Salmon en salsa de naranja</i> Energía:518 Kcal HC:67g Az:10g P:24g G:17g GS:2.7g Sal:14g</p>	<p><i>Tomate aliñado con atún</i> <i>Pollo en pepitoria</i> Energía:557 Kcal HC:55g Az: 16g P:28g G:25g GS:4.9g Sal: 1g</p>	<p><i>Paella valencia</i> <i>Merluza empanada</i> Energía:572.9 Kcal HC:58g Az:12g P:32g G:24g GS: 3.2g Sal: 1g</p>
18	19	20	21	22	23
<p><i>Callos madrileños</i> <i>Tortilla de patatas con jamón</i> Energía:556Kcal HC:68g Az:10g P:25.6g G:20g GS:2.9g Sal: 1g</p>	<p><i>Ensalada cortijera</i> <i>Merluza salsa verde con menestra</i> Energía:555Kcal HC:60g Az:16g P:35g G:20g GS:2.8g Sal: 1g</p>	<p><i>Ensalada de judías verdes</i> <i>Medallones de pollo</i> Energía:550 Kcal HC:53g Az:7g P:35g G:22g GS:3.9g Sal: 1g</p>	<p><i>Alubias estofadas</i> <i>Salmon a la crema</i> Energía:587 Kcal HC:65g Az:5g P:29g G:24g GS:4.1g Sal: 1g</p>	<p><i>Crema de puerro, zanahoria</i> <i>Carne en salsa con patatas</i> Energía:577Kcal HC:71g Az:32.5g P:26g G:21g GS:3.1g Sal: 1g</p>	<p><i>Espaguetis boloñesa</i> <i>Bacalao a las Vizcaina</i> Energía:598 Kcal HC:68g Az:14g P:28g G:24g GS:5.8g Sal:1g</p>
25	26	27	28	29	30
<p><i>Cazuela de fideos y merluza</i> <i>Pechuga de pollo con judías verdes</i> Energía:488Kcal HC:52g Az: 12.5g P:23g G:21g GS:3g Sal:0.5g</p>	<p><i>Potaje de lentejas</i> <i>Tortilla francesa con zanahorias</i> Energía:578 Kcal HC:62g Az:17g P:25g G:25g GS:4.3g Sal: 1g</p>	<p><i>Migas Alpujareñas</i> <i>Bacalao con tomate</i> Energía:550 Kcal HC:63g Az: 11g P:34g G:17g GS:3g Sal: 1g</p>	<p><i>Crema de puerro con queso</i> <i>Pisto con huevo</i> Energía:502.3 Kcal HC:54g Az: 13g P:36g G:16g GS:2.4g Sal:1g</p>	<p><i>Sopa de arroz</i> <i>Conejos con tomate</i> Energía:586.4 Kcal HC:47g Az: 9.8g P:22g G:34g GS:10g Sal:1g</p>	<p><i>Cocido Andaluz</i> <i>Salmon encebollado tomate</i> Energía:585.5Kcal HC:75g Az:14.4g P:23g G:22g GS:2.7g Sal: 1g</p>
JUNIO 01	02	03	04	05	06
<p><i>Potaje de habichuelas</i> <i>Merluza en salsa verde con salteado de champiñones</i> Energía:500.8 Kcal HC:53g Az:8g P:32g G:18g GS: 2g Sal:1g</p>	<p><i>Ensalada de verano</i> <i>Hamburguesa con verduras</i> Energía:594 Kcal HC: 78g Az:17g P:26g G:20g GS:3.9g Sal: 1g</p>	<p><i>Menestra de verduras</i> <i>Salmon al horno con patatas cocidas</i> Energía:547.6Kcal HC:53g Az:13.9g P:25g G:26g GS: 4.9g Sal: 1g</p>	<p><i>Cazuela de fideos</i> <i>Tortilla de patatas jamón serrano</i> Energía:569Kcal HC:73g Az:8.8g P:24g G:21g GS: 3.5g Sal: 1g</p>	<p><i>Crema de calabaza</i> <i>Carne a la jardinera</i> Energía:546.5 Kcal HC:67g Az:10g P:27g G:19g GS: 3.6g Sal: 1g</p>	<p><i>Arroz campero</i> <i>Mero al ajillo con verduras</i> Energía:598 Kcal HC:72g Az:21g P:22g G:25g GS:4.8g Sal: 1g</p>