Menú
CURSO2018/19

MES: MARZO 2020 BEBE LEGUMBRE

ALIMENTER®
Catering Solutions

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
VERDURAS CON TERNERA Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUMBRE Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta Triturada	VERDURAS CON MUSLO PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada
VERDURAS CON TENERA Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUNBRE Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUNBRE Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada
VERDURAS CON TERNERA Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUMBR Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta del tiempo	VERDURAS CON PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada
VERDURAS CON LEGUNBRE Fruta Triturada	VERDURAS CON POLLO Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta Triturada	VERDURAS CON MUSLO PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada

Aporte Medio Diario	
KCAL.:	498.14
Hidratos (g)	08,29
Lípidos (g)	07,11
Proteínas (g)	24,25
KCAL.:	524,56
Hidratos (g)	52,22
Lípidos (g)	29,21
Proteínas (g)	32,22
KCAL.:	498.14
Hidratos (g)	08.29
Lípidos (g)	07.11
Proteínas (g)	24,52
KCAL.:	524.56
Hidratos (g)	52.22
Lípidos (g)	29.21
Proteínas (g)	32.22

Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

El Catering se reserva el derecho de cambiar algunos de sus platos ,por si causas ajena a s

1

Fdo. Macarena Carranza Pérez-Tinao
Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada AND-000241

La empresa se reserva el derecho de cambiar algunos de sus plato ,por si causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.