

Menú Alergia al huevo		SCUOLA ITALIANA DI MADRID Los platos no llevarán mozzarella			OTTOBRE 2018	
Valoración semanal	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
	1	2	3	4 PUGLIA	5	
Kcal: 452,92 Lípidos:11,26 Proteínas: 29,73 HdC:49,33	<i>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</i> <i>BOCCONCINI DI POLLO CON INSALATA MISTA</i> <i>YOGURT</i>	<i>ANTIPASTO MISTO</i> <i>SALMONE CON PATATE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>STELLINE IN BRODO</i> <i>SPEZZATINO DI VITELLO CON CAVOLFIORE</i> <i>SORBETTO AL LIMONE</i>	<i>ORECCHIETTE AI BROCCOLI</i> <i>PESCADO A LA PLANCHA CON VERDURE MISTE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ZUPPA DI LEGUMI</i> <i>TACCHINO AL FORNO CON SPINACI</i> <i>FRUTTA</i>	
	8	9	10 LIGURIA	11	12	
Kcal: 504,51 Lípidos:17,44 Proteínas: 31,78 HdC:54,34	<i>TAGLIATELLE AL POMODORO</i> <i>POLLO ARROSTO CON INSALATA MISTA</i> <i>YOGURT</i>	<i>ZUPPA DI VERDURE CON RISO</i> <i>FILETE DE TERNERA CON PATATE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>TROFIE AL PESTO</i> <i>MERLUZZO ALLA LIGURE CON PISELLI</i> <i>FRUTTA</i>	<i>SOPA DE FIDEOS</i> <i>BRASATO DI MANZO CON MISTO DI VERDURE</i>	<i>FESTA</i>	
	15	16	17	18 CAMPANIA	19	
Kcal: 569,15 Lípidos:18,02 Proteínas: 29,57 HdC:65,83	<i>RISO E LENTICCHIE</i> <i>POLLO AL LIMONE CON POMODORI E CAROTINE</i> <i>YOGURT</i>	<i>STROZZAPRETI PANNA E SALSICCE</i> <i>BACCALÀ AL FORNO CON BIETOLE E PATATE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ZUPPA DI VERDURE</i> <i>PIZZA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>PASTA ZUCCHINE E GAMBERETTI</i> <i>CALAMARI CON INSALATA</i> <i>FRUTTA</i>	<i>PASTA E PATATE</i> <i>ARISTA DI MAIALE CON VERDURE</i> <i>FRUTTA</i>	
	22	23	24	25	26 SARDEGNA	
Kcal: 538,88 Lípidos:23,65 Proteínas: 25,46 HdC:57,10	<i>SPAGHETTI AL POMODORO</i> <i>SALSICCE DI POLLO AL FORNO CON VERZA</i> <i>YOGURT</i>	<i>RISO E PISELLI</i> <i>FRITTURA MISTA DI PESCE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>QUADRUCI IN BRODO</i> <i>FILETE DE TERNERA CON PATATE AL FORNO</i> <i>FRUTA</i>	<i>ZUPPA DI CECI</i> <i>CARRILLADA IBERICA CON FAGIOLINI</i> <i>FRUTTA</i>	<i>GNOCCHETTI SARDI</i> <i>POLLO A LA PLANCHA CON POMODORI E OLIVE</i> <i>FRUTTA</i>	
	29	30	31 ABRUZZO			
Kcal: 538,74 Lípidos:18,80 Proteínas: 24,84 HdC: 61,14	<i>PASTA ALL'AMATRICIANA</i> <i>CALAMARI CON INSALATA MISTA</i> <i>YOGURT</i>	<i>RISO BURRO E PARMIG.</i> <i>FILETE DE LOMO CON PATATE</i> <i>FRUTTA</i>	<i>ZUPPA DI LENTICCHIE CON ZAFFERANO</i> <i>BRODETTO DI PESCE CON BIETOLE</i> <i>FRUTTA</i>			

Cenas recomendadas Alergia al huevo	SCUOLA ITALIANA DI MADRID Los platos no llevarán mozzarella			OTTOBRE 2018	
	Menús ejemplo	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI
	1	2	3	4	5
	ENSALADA MIXTA SEPIA A LA PLANCHA YOGUR	CREMA DE ZANAHORIA Y PATATA TOSTA DE CINTA DE LOMO CON QUESO YOGURT	COLIFLOR REHOGADA FILETE DE PAVO A LA PLANCHA FRUTA	ENSALADA DE LEGUMBRES TOSTA DE AGUACATE Y AHUMADO FRUTA	BERENJENA AL HORNO MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA
	8	9	10	11	12
	ENSALADA DE TOMATE, RÚCULA Y QUESO BOQUERONES FRITOS FRUTA	ACELGAS SALTEADAS FILETE DE PAVO CON PATATA COCIDA FRUTA	GUISANTES CON JAMÓN CHULETA DE SAJONIA FRUTA	ENSALADA DE PATATA MERLUZA A LA ANDALUZA FRUTA	FESTA
	15	16	17	18	19
	ENSALADA DE ESPINACAS PESCADO AL HORNO FRUTA	ARROZ CON VERDURAS BROCHETA DE ATÚN Y PIMIENTOS FRUTA	BERENJENAS RELLENAS CHULETA DE SAJONIA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN EMPERADOR A LA PLANCHA FRUTA	ENSALADA MIXTA TOSTA DE JAMÓN Y QUESO FRUTA
	22	23	24	25	26
	BROCOLI REHOGADO FAJITAS DE POLLO FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS FILETE DE LOMO A LA PLANCHA FRUTA	ENSALADA MIXTA PESCADO A LA PLANCHA FRUTA	PURÉ DE CALABACÍN MERLUZA AL HORNO FRUTA	CREMA DE ESPINACAS SEPIA A LA PLANCHA CON LIMÓN FRUTA
	29	30	31	ABRUZZO	
	ENSALADA DE LEGUMBRES GALLO FRITO FRUTA	PURÉ DE PATATA TOSTA DE SARDINA TOMATE Y RÚCULA FRUTA	ACELGAS REHOGADAS SALCHICHAS DE POLLO FRUTA		