

<b>Menú</b>		<b>SCUOLA ITALIANA DI MADRID</b>			<b>GENNAIO 2018</b>	
<b>Valorazione settimanale</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>	
	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10 PUGLIA</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	
<b>Kcal: 580,82</b> <b>Lípidos:15,12</b> <b>Proteínas: 34,28</b> <b>HdC: 74,77</b>	<b>PASTA</b> <b>POMODORO E</b> <b>BASILICO</b> <b>POLLO AL FORNO</b> <b>PATATE</b> <b>YOGURT</b>	<b>LENTICCHIE E</b> <b>FARRO</b> <b>MERLUZZO ALLA</b> <b>PIZZAIOLA</b> <b>MISTO DI</b> <b>VERDURE</b> <b>FRUTTA</b>	<b>ORECCHIETTE CON</b> <b>CIME DI RAPA</b> <b>SPEZZATINO CON</b> <b>CHAMPIÑONES</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTA CON</b> <b>SALMONE</b> <b>FETTINE AI FERRI</b> <b>INSALATA</b> <b>FRUTTA</b>	<b>ZUPPA DI VERDURE</b> <b>PIZZA</b> <b>FRUTTA</b>	
	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>MARCHE 17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	
<b>Kcal: 503,11</b> <b>Lípidos:14,41</b> <b>Proteínas:32,76</b> <b>HdC:55,53</b>	<b>PASTA AL</b> <b>POMODORO</b> <b>POLPETTE CON</b> <b>ZUCCHINE E</b> <b>CAROTE</b> <b>YOGURT</b>	<b>RISOTTO</b> <b>VEGETALE</b> <b>CALAMARI CON</b> <b>POMODORO E</b> <b>MAIS</b> <b>FRUTTA</b>	<b>ZUPPA DEL</b> <b>CONTADINO</b> <b>POLLO IN</b> <b>POTACCHIO</b> <b>INSALATA MISTA</b> <b>FRUTA</b>	<b>PASTINA IN BRODO</b> <b>PERSICO AL</b> <b>LIMONE CON</b> <b>SPINACI</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO</b> <b>ITALIANO E</b> <b>MOZZARELLA</b> <b>LASAGNA</b> <b>FRUTTA</b>	
	<b>22</b>	<b>VAL</b> <b>D'AOSTA 23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	
<b>Kcal: 531,18</b> <b>Lípidos:17,27</b> <b>Proteínas: 29,95</b> <b>HdC:67,48</b>	<b>PASTA CON</b> <b>ZUCCHINE</b> <b>TACCHINO ALLA</b> <b>PIZZAIOLA CON</b> <b>INSALATA</b> <b>YOGURT</b>	<b>RISOTTO ALLA</b> <b>VALDOSTANA</b> <b>COTOLETTA AL</b> <b>FORNO</b> <b>VERDURE</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTA E CECI</b> <b>SALMONE AL</b> <b>FORNO</b> <b>FAGIOLINI VERDI</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTA AL PESTO</b> <b>SALSICCE AL</b> <b>FORNO</b> <b>PURE DI PATATE</b> <b>FRUTTA</b>	<b>TORTELLINI IN</b> <b>BRODO</b> <b>PERSICO IN UMIDO</b> <b>CON VERDURE</b> <b>GRATINATE</b> <b>FRUTTA</b>	
	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31 MENU</b> <b>GALICIA</b>			
<b>Kcal: 467,37</b> <b>Lípidos:13,91</b> <b>Proteínas: 35,44</b> <b>HdC:467,37</b>	<b>PASTA AL</b> <b>POMODORO</b> <b>POLLO AL LIMONE</b> <b>CON PATATE</b> <b>YOGURT</b>	<b>MINESTRA DI</b> <b>VERDURE</b> <b>SPEZZATINO DI</b> <b>MANZO CON</b> <b>INSALATA</b> <b>FRUTTA</b>	<b>PASTINA IN BRODO</b> <b>BACCALÁ ALLA</b> <b>GALLEGA</b> <b>FRUTTA</b>			

**teitral** Consultores

Controla el equilibrio nutricional de este menú. La valoración nutricional diaria está a disposición de los padres y se entregará mensualmente a los responsables del centro y la comisión de comedor. El menú se acompaña de pan. La bebida servida durante la comida será agua mineral. La ternera, pollo, legumbres y la fruta son de origen biológico.