



LOS BILLARES CATERING S.L.  
 Nº RGSEAA: 26.08977/CO  
 957 684 199  
 info@losbillares.com

## MENU COLEGIOS

MAYO

Nota: La fruta habitual es manzana, pera, naranja, mandarinas, plátano. Sandía y melón en temporada.

TODOS NUESTROS CALDOS ESTAN ELABORADOS DE MANERA CASERA EN NUESTRAS INSTALACIONES

				VIERNES 2
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Cazuela de fideos con verduras(pimiento,tomate,ajo,guiso) Tortilla de patatas con cebolla Yogur y pan	Lentejas con verduras Merluza al horno Menestra verduras (judías,zanahoria,berenjena) Fruta del tiempo y pan	Arroz caldoso con pollo Tortilla de atún Lechuga y maíz Fruta del tiempo y pan	Potaje de garbanzos con merluza (merluza) Empanada de york y queso Zanahoria rallada Fruta del tiempo y pan integral	Macarrones a la boloñesa (ternera, cerdo) Croquetas de bacalao Lechuga y tomate Fruta del tiempo y pan
Valor energético: 3065J/ 726kcal Grasas 22,55g / Saturadas 3,71g Hidratos de carbono 85,44g/Azúcares 26,32g Proteínas 45,22g/ Sal 4,54g	Valor energético: 3065J/ 726kcal Grasas 22,55g / Saturadas 3,71g Hidratos de carbono 85,44g/Azúcares 26,32g Proteínas 45,22g/ Sal 4,54g	Valor energético: 3334kJ/ 791,8kcal Grasas 33,4g / Saturadas 7,26g Hidratos de carbono 87,1g/Azúcares 23,4g Proteínas 36,2g/ Sal 3,7g	Valor energético: 4106kJ/ 950Kcal Grasas 58,4g / Saturadas 19,4g Hidratos de carbono 169g/Azúcares 31g Proteínas 56g/ Sal 3,6g	Valor energético: 2545kJ/ 604kcal Grasas 27,8g / Saturadas 3,83g Hidratos de carbono 73g/Azúcares 33,7g Proteínas 9,88g/ Sal 3,14g
Sugerencia cena: salteado de huevo y pechuga de pollo + lácteo + pan	Sugerencia cena: salteado de huevo y pechuga de pollo + lácteo + pan	Sugerencia cena: crema de verduras + lácteo + pan	Sugerencia cena: ave con verduras plancha + lácteo+ pan	Sugerencia para la cena: Huevos revueltos + lácteo + pan
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Crema de calabacín Pollo al horno Patatas al horno Yogur y pan	Estofado de patatas con verduras Bacalao con tomate Arroz salteado Fruta del tiempo y pan	Cocido de verduras y pollo Revuelto de huevo con patatas y jamón Tomate picado Fruta del tiempo y pan	Arroz a la cubana con atún Pollo a la jardinera Fruta del tiempo y pan integral	Espirales napolitana (salsa tomate, queso) Albóndigas de merluza Patatas panaderas Fruta del tiempo y pan
Valor energético: 3107kJ/ 735kcal Grasas 28,6g / Saturadas 5,4g Hidratos de carbono 72,9g/Azúcares 24,2g Proteínas 47,05g/ Sal 3,4g	Valor energético:3201,18kJ/ 758,6kcal Grasas 32,23g / Saturadas 7,43g Hidratos de carbono 88,66g/Azúcares 31,35g Proteínas 47,15g/ Sal 5,19g	Valor energético: 2905kJ/ 700kcal Grasas 21,71g / Saturadas 5,19g Hidratos de carbono 89,26g/Azúcares 25,9g Proteínas 39,5g/ Sal 2,5g	Valor energético: 2994kJ/ 667kcal Grasas 24,1g / Saturadas 4,7g Hidratos de carbono 92,6g/Azúcares 19,7g Proteínas 28,4g/ Sal 4,5g	Valor energético: 2965,88kJ/ 700,91kcal Grasas 20,4g / Saturadas 4,88g Hidratos de carbono 94g/Azúcares 30,51g Proteínas 26,54g/ Sal 4,5g
Sugerencia cena: sopa de pescada y queso + fruta	Sugerencia cena: carne + verdura horno+ lácteo + pan	Sugerencia cena: pescado horno + lácteo + pan	Sugerencia cena: sopa de verduras con pollo + lácteo + pan	Sugerencia cena: crema de verduras + carne plancha+ pan
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Crema de calabaza Croquetas de jamón Zanahoria baby Yogur y pan	Estofado de patatas con ternera Tortilla de calabacín Menestra verduras (judías,zanahoria,berenjena) Fruta del tiempo y pan	Coditos con tomate y salchichas (pollo) Merluza en salsa marinera Arroz salteado Fruta del tiempo y pan	Lentejas con verduras Pollo con tomate Zanahoria rallada Fruta del tiempo y pan integral	Potaje de garbanzos Albóndigas de pollo en salsa caseras Lechuga Fruta del tiempo y pan
Valor energético: 2988,3,3kJ/ 706,111kcal Grasas 25,96g / Saturadas 12,1g Hidratos de carbono 56,26g/Azúcares23,5g Proteínas 18,19g/ Sal 4,28g	Valor energético: 3105J/ 743kcal Grasas 36,2g / Saturadas 7,23g Hidratos de carbono 89,25g/Azúcares 36,62g Proteínas 31,06g/ Sal 4,15g	Valor energético:3806,78kJ/ 903kcal Grasas 38,64g / Saturadas 7,9g Hidratos de carbono 95,3g/Azúcares 23,8g Proteínas 38,8g/ Sal 3,6g	Valor energético: 2932,8kJ/ 694,54Kcal Grasas 21,07g / Saturadas 5,42g Hidratos de carbono 78,04g/Azúcares 16,33g Proteínas 53,4g/ Sal 2,64g	Valor energético: 4510kJ/ 953kcal Grasas 17,5g / Saturadas 2,52g Hidratos de carbono 139g/Azúcares 30,07g Proteínas 53,8g/ Sal 3,64g
Sugerencia cena: carne con verduras horno + fruta + pan	Sugerencia cena: pescado con verduras al horno + lácteo + pan	Sugerencia para la cena: crema de verduras+ jamón cocido + lácteo + pan	Sugerencia para la cena: pescado horno+ verduras cocinada + lácteo + pan	Sugerencia cena: Huevos revueltos + verduras plancha + lácteo + pan
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Crema de verduras (patata,zanahoria,calabacín) Pizza de atún y queso Maíz Fruta del tiempo y pan	Cocido de verduras y pollo Merluza en salsa verde Arroz salteado Fruta del tiempo y pan	Lentejas marineras Salchichas de pollo al vino Lechuga y zanahoria Fruta del tiempo y pan	Sopa de ave con letras (pollo) Salmón al horno con salsa de champiñón Fruta del tiempo y pan integral	Crema de zanahoria Pavo en salsa de la abuela Lechuga y tomate Fruta del tiempo y pan
Valor energético: 2702KJ/ 746,7kcal Grasas 19,08g / Saturadas 5,54g Hidratos de carbono 100g/Azúcares 40,47g Proteínas 60,37g/ Sal 5,61g	Valor energético: 2616kJ/ 618kcal Grasas 14,87g / Saturadas 3g Hidratos de carbono 74g/Azúcares 24,5g Proteínas 46,7g/ Sal 4,4g	Valor energético: 2764kJ/ 656kcal Grasas 15,6g / Saturadas 5,05g Hidratos de carbono 77,4g/Azúcares 22,1g Proteínas 49,3/ Sal 5,29g	Valor energético: 3110,9kJ/735,6kcal Grasas 38,22g / Saturadas 12,08g Hidratos de carbono 57,44g/Azúcares 12,36g Proteínas 36,1g/ Sal 2,92g	Valor energético: 2910,05kJ/697,74kcal Grasas 35,88g / Saturadas 6,04g Hidratos de carbono 66,49g/Azúcares13,57g Proteínas 55,77g/ Sal 2,3g
Sugerencia para la cena: carne + verduras plancha + lácteo + pan	Sugerencia cena: sopa de verduras con pavo + lácteo + pan	Sugerencia cena: Huevos revueltos + verduras plancha + lácteo + pan	Sugerencia cena: bocadillo vegetal+ lácteo	Sugerencia cena: pescado plancha y patatas vapor + lácteo + pan

En la elaboración de estos platos no se usan colorantes, ni conservantes, ni azúcares añadidos, ni alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas, excepto las que se presenten de forma natural. En caso de intolerancia o alergia solicite información para la elaboración de un menú adaptado.