

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				.Ensaladade pasta tricolor/Pasta salad Revuelto de huevos con bacon c/ Lechuga/Eggs with bacon and lettuce Pan y Postre Lácteo/Yogurt and bread Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7	-Día 1-	Judias verdes con ajito y zanahoria/Green beans with garlic and carrot Carne asada con pure de patata/Roasted meat with potatoe cream Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6	-Día 2-
Lentejas estofadas con verduras/Lentils with vegetables Lacon a la gallega/Galician style marinated pork loin Pan y Gelatina sabor/Jelly and bread Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	-Día 5-	Salmorejo/Salmorejo Ragout de pollo a la jardinera de verduras/Chicken ragoutwith vegetables Pan integral y Fruta/Fruit and wheat bread Kcal:486 Prot:25,2 Lip:12,6 HC:67	-Día 6-	.Arroz con tomate/Rice with tomatoe Huevos fritos con patatas/Fried eggs with chips Pan y Zumo de naranja natural/Orange juice and bread Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	-Día 7-	Vichyssoise/Vichyssoise Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate/Burger meat with lettuce and tomatoe Pan y Fruta/Fruit and bread Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	-Día 8-
Crema de zanahoria/Carrot cream Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga/Burger meatballs with lettuce Pan y Fruta/Fruit and bread Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	-Día 12-	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz)/Chickpeas salad Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate/Cod with lettuce and tomatoe Fruta, leche y pan/Fruit, milk and bread Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7	-Día 13-	Entremeses/Appetizers Pizza/Pizza Pan y Helado/Ice cream and bread Kcal:352 Prot:38 Lip:22 HC:1	-Día 14-	Ensalada campera/Potatoe salad Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacín/Chicken legs with diced courgette Pan y Fruta/Fruit and bread Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2	-Día 15-
Brocoli rehogado/Sauteed brocoli Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas/Marinated pork loin with chips Pan y Fruta/Fruit and bread Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	-Día 19-	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria/White beans Salchichas de pavo con jardinera de verduras/Turkey sausages with vegetables Pan y Postre Lácteo/Yogurt and bread Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	-Día 20-	Arroz con verduras/Rice with vegetables Tortilla española c/ Lechuga/Spanish omelette with lettuce Pan y Fruta/Fruit and bread Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	-Día 21-	Farfalle rehogados con verduras/Pasta with vegetables Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga/Croquettes and lettuce Pan y Postre Lácteo/Yogurt and bread Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8	-Día 22-
	-Día 26-		-Día 27-		-Día 28-		-Día 29-
						Fruta, leche y pan/Fruit, milk and bread Kcal:541 Prot:24,8 Lip:16,3 HC:75,3	-Día 23-
							-Día 30-



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			.Ensalada de pasta tricolor - Día 1 -	Judias verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6</small>
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacón a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsacon verduritas
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumode naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:303 Prot:14,6 Lip:8,2 HC:45,9</small>
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -	Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7</small>	Pan y Helado <small>Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:541 Prot:24,8 Lip:16,3 HC:75,3</small>
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judias blancas (judias blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Tortilla española c/ Lechuga	Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES

Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				.Ensalada de pasta tricolor - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
				Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7		Pan y Postre Lácteo Kcal:404 Prot:24,6 Lip:11 HC:55,3
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Salmorejo - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -		Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate		Filete de merluza en salsacon verduritas
Pan y Postre Lácteo Kcal:698 Prot:35,2 Lip:28,9 HC:77,7	Pan integral y Postre Lácteo Kcal:573 Prot:29,1 Lip:13,6 HC:82,7	Pan y Postre Lácteo Kcal:505 Prot:14,7 Lip:17,5 HC:68	Pan y Postre Lácteo Kcal:657 Prot:26,2 Lip:37,4 HC:57,4		Pan y Postre Lácteo Kcal:390 Prot:18,5 Lip:9,2 HC:61,6
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -		Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin		Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Postre Lácteo Kcal:551 Prot:21 Lip:23,9 HC:67,3	Pan y Postre Lácteo Kcal:520 Prot:32 Lip:12,1 HC:74,4	Pan y Helado Kcal:352 Prot:38 Lip:22 HC:1	Pan y Postre Lácteo Kcal:446 Prot:26,4 Lip:12,9 HC:58,9		Pan y Postre Lácteo Kcal:628 Prot:28,7 Lip:17,3 HC:91
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -		 - Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga		
Pan y Postre Lácteo Kcal:660 Prot:27,5 Lip:39,6 HC:52,5	Pan y Postre Lácteo Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:491 Prot:14,9 Lip:15,9 HC:75,1	Pan y Postre Lácteo Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



DÍA MUNDIAL CONTRA EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			- Día 1 -	- Día 2 -
			.Ensalada de pasta tricolor	Judías verdes con ajito y zanahoria
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6</small>
- Día 5 -	- Día 6 -	- Día 7 -	- Día 8 -	- Día 9 -
Lentejas estofadas con verduras	Patatas guisadas con verduras	.Arroz con tomate	Vichyssoise	Fideuade verduras
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsacon verduritas
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumo de naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:303 Prot:14,6 Lip:8,2 HC:45,9</small>
- Día 12 -	- Día 13 -	- Día 14 -	- Día 15 -	- Día 16 -
Crema de zanahoria	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz)	Entremeses	Ensalada campera	Macarrones con tomate y queso rallado
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7</small>	Pan y Helado <small>Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:541 Prot:24,8 Lip:16,3 HC:75,3</small>
- Día 19 -	- Día 20 -	- Día 21 -	- Día 22 -	- Día 23 -
Brocoli rehogado	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Arroz con verduras	Farfalle rehogados con verduras	
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas		Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Ensalada de pasta tricolor - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6</small>
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsacon verduritas
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumo de naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:303 Prot:14,6 Lip:8,2 HC:45,9</small>
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -	Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7</small>	Pan y Helado <small>Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:541 Prot:24,8 Lip:16,3 HC:75,3</small>
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	 - Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023**

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			Ensalada de pasta sin gluten (pasta, atun, zanahoria, y maiz)	Judias verdes con ajito y zanahoria
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:288 Prot:19,9 Lip:13,4 HC:21,7	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:181 Prot:16,8 Lip:8 HC:10,6
Crema de calabaza - Día 5 -	Patatas guisadas converduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin gluten - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa de vacuno 100% encebollada c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsacon verduritas
Barra de pan sin gluten y Gelatina sabor Kcal:358 Prot:17,7 Lip:25,5 HC:14,4	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:233 Prot:17,5 Lip:8,8 HC:20,5	Barra de pan sin gluten y Zumo de naranja natural Kcal:282 Prot:6,9 Lip:14,5 HC:23,3	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:343 Prot:14,5 Lip:27,8 HC:8,7	Fruta, leche y barra de pan sin gluten Kcal:186 Prot:10,6 Lip:8,3 HC:17,1
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten - Día 16 -
Ternera asadaen su jugo c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:252 Prot:19,5 Lip:12,7 HC:15,6	Fruta, leche y barra de pan sin gluten Kcal:297 Prot:24,2 Lip:9,1 HC:29,7	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:27	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:223 Prot:18,6 Lip:9,9 HC:14,2	Fruta, leche y barra de pan sin gluten Kcal:246 Prot:15,1 Lip:13,3 HC:16,2
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judias blancas (judias blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin gluten - Día 22 -	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga - Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:437 Prot:19,7 Lip:36,6 HC:7,8	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:461 Prot:26,2 Lip:20,8 HC:42,1	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:268 Prot:7,1 Lip:12,9 HC:30,4	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:292 Prot:18,1 Lip:15,8 HC:19,3	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023**

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Ensalada de pasta sin huevo (pasta, atun, zanahoria, y maiz) .Filete de pollo en su jugo c/ Lechuga Pan y Postre Lácteo Kcal:554 Prot:27,6 Lip:20,2 HC:68,8	Judías verdes con ajito y zanahoria Carne asada con pure de patata Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo Filete de merluza en salsa con verduritas	
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Cinta de lomo fresca al horno con patata panadera	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Fruta, leche y pan Kcal:322 Prot:14,5 Lip:10,3 HC:46,1	
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:587 Prot:20,4 Lip:25,4 HC:64,7	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Coditos con salsa de tomate pasta sin huevo Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria	
Crema de zanahoria - Día 12 -	Patatas guisadas con verduras - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Fruta, leche y pan Kcal:382 Prot:19 Lip:15,3 HC:45,2	
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza Pan y Fruta Kcal:349 Prot:21,8 Lip:13 HC:39,8	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Deditos de calabacin	Fruta, leche y pan Kcal:382 Prot:19 Lip:15,3 HC:45,2	
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:300 Prot:18,5 Lip:8,1 HC:42,2	Arroz con verduras - Día 21 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo Pollo asado en su jugo c/ Lechuga		
Brocoli rehogado - Día 19 -	Judías blancas estofadas con verdura - Día 20 -	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64		
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Pan y Fruta Kcal:428 Prot:23,4 Lip:15,7 HC:52,2			
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:676 Prot:32,6 Lip:22,5 HC:88,7				
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



Nueva Enasuitos ¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			Ensalada de pasta sin huevo (pasta, atun, zanahoria, y maiz) .Filete de pollo en su jugo c/ Lechuga	Judías verdes con ajito y zanahoria Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:554 Prot:27,6 Lip:20,2 HC:68,8	Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo Filete de merluza en salsa con verduritas
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Cinta de lomo fresca al horno con patata panadera	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:587 Prot:20,4 Lip:25,4 HC:64,7	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Fruta, leche y pan Kcal:322 Prot:14,5 Lip:10,3 HC:46,1
Crema de zanahoria - Día 12 -	Patatas guisadas con verduras - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin huevo Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:300 Prot:18,5 Lip:8,1 HC:42,2	Pan y Fruta Kcal:349 Prot:21,8 Lip:13 HC:39,8	Pan y Fruta Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8	Fruta, leche y pan Kcal:382 Prot:19 Lip:15,3 HC:45,2
Brocoli rehogado - Día 19 -	Judías blancas estofadas con verdura - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:676 Prot:32,6 Lip:22,5 HC:88,7	Pan y Fruta Kcal:428 Prot:23,4 Lip:15,7 HC:52,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Ensalada de pasta sin gluten (pasta, atun, zanahoria, y maiz) .Filete de pollo en su jugo c/ Lechuga	Judías verdes con ajito y zanahoria
				Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:294 Prot:20,6 Lip:14,2 HC:20,8	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:181 Prot:16,8 Lip:8 HC:10,6
Crema de calabaza - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin gluten - Día 9 -	
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Cinta de lomo fresca en su jugo con zanahoria baby	Hamburguesa de vacuno 100% encebollada c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsa con verduritas	
Barra de pan sin gluten y Gelatina sabor Kcal:358 Prot:17,7 Lip:25,5 HC:14,4	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:233 Prot:17,5 Lip:8,8 HC:20,5	Barra de pan sin gluten y Zumo de naranja natural Kcal:319 Prot:18,3 Lip:12,7 HC:25	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:343 Prot:14,5 Lip:27,8 HC:8,7	Fruta, leche y barra de pan sin gluten Kcal:186 Prot:10,6 Lip:8,3 HC:17,1	
Crema de zanahoria - Día 12 -	Patatas guisadas con verduras - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten - Día 16 -	
Ternera asada en su jugo c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria	
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:252 Prot:19,5 Lip:12,7 HC:15,6	Fruta, leche y barra de pan sin gluten Kcal:164 Prot:14,6 Lip:6,1 HC:13,2	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:213 Prot:17,9 Lip:11 HC:10,8	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:314 Prot:17,3 Lip:11,8 HC:26,8	Fruta, leche y barra de pan sin gluten Kcal:246 Prot:15,1 Lip:13,3 HC:16,2	
Brocoli rehogado - Día 19 -	Crema de zanahoria - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin gluten - Día 22 -		
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga		
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:437 Prot:19,7 Lip:36,6 HC:7,8	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:349 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,4	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:292 Prot:19,5 Lip:13,7 HC:23,2	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:292 Prot:18,1 Lip:15,8 HC:19,3		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Ensalada de pasta sin huevo (pasta, atun, zanahoria, y maiz) .Filete de pollo en su jugo c/ Lechuga Pan y Postre Lácteo Kcal:554 Prot:27,6 Lip:20,2 HC:68,8	Judías verdes con ajito y zanahoria Carne asada con pure de patata Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Salmorejo - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo Filete de merluza en salsa con verduritas	
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Cinta de lomo fresca al horno con patata panadera	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Fruta, leche y pan Kcal:322 Prot:14,5 Lip:10,3 HC:46,1	
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:486 Prot:25,2 Lip:12,6 HC:67	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:587 Prot:20,4 Lip:25,4 HC:64,7	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Coditos con salsa de tomate pasta sin huevo Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria	
Crema de zanahoria - Día 12 -	Patatas guisadas con verduras - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Fruta, leche y pan Kcal:382 Prot:19 Lip:15,3 HC:45,2	
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza Pan y Fruta Kcal:349 Prot:21,8 Lip:13 HC:39,8	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Deditos de calabacin	Fruta, leche y pan Kcal:382 Prot:19 Lip:15,3 HC:45,2	
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:300 Prot:18,5 Lip:8,1 HC:42,2	Arroz con verduras - Día 21 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo - Día 22 -		
Brocoli rehogado - Día 19 -	Judías blancas estofadas con verdura - Día 20 -	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga		
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Pan y Fruta Kcal:428 Prot:23,4 Lip:15,7 HC:52,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64		
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:676 Prot:32,6 Lip:22,5 HC:88,7				
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023**

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Ensalada de pasta sin huevo (pasta, atun, zanahoria, y maiz) .Filete de pollo en su jugo c/ Lechuga	Coliflor al ajillo Carne asada con pure de patata
				Pan y Postre Lácteo Kcal:554 Prot:27,6 Lip:20,2 HC:68,8	Pan y Fruta Kcal:331 Prot:21 Lip:12,1 HC:38,2
Crema de calabaza - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo - Día 9 -	
Lacon a la gallega	Pollo asado en su jugo	Cinta de lomo fresca al horno con patata panadera	Hamburguesa de vacuno 100% encebollada c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsa con verduritas	
Pan y Gelatina sabor Kcal:570 Prot:21,6 Lip:27,5 HC:62,4	Pan integral y Fruta Kcal:466 Prot:24,8 Lip:12,3 HC:64,4	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:587 Prot:20,4 Lip:25,4 HC:64,7	Pan y Fruta Kcal:479 Prot:18,4 Lip:29,8 HC:37,7	Fruta, leche y pan Kcal:322 Prot:14,5 Lip:10,3 HC:46,1	
Crema de zanahoria - Día 12 -	Patatas guisadas con verduras - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin huevo - Día 16 -	
Ternera asada en su jugo c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria	
Pan y Fruta Kcal:388 Prot:23,4 Lip:14,7 HC:44,6	Fruta, leche y pan Kcal:300 Prot:18,5 Lip:8,1 HC:42,2	Pan y Fruta Kcal:349 Prot:21,8 Lip:13 HC:39,8	Pan y Fruta Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8	Fruta, leche y pan Kcal:382 Prot:19 Lip:15,3 HC:45,2	
Brocoli rehogado - Día 19 -	Crema de zanahoria - Día 20 -	Arroz con calabacin - Día 21 -	Macarrones blancos salteados con verduras pasta sin huevo - Día 22 -	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga - Día 23 -	
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Filete de pollo en su jugo con cebolla	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga		
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:438 Prot:22,6 Lip:14,3 HC:58,7	Pan y Fruta Kcal:460 Prot:23,4 Lip:18,2 HC:53,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				.Ensalada de pasta tricolor - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
				Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7		Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Salmorejo - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -		Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate		Filete de merluza en salsacon verduritas
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:486 Prot:25,2 Lip:12,6 HC:67	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7		Fruta, leche y pan Kcal:303 Prot:14,6 Lip:8,2 HC:45,9
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -		Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin		Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7	Pan y Helado Kcal:352 Prot:38 Lip:22 HC:1	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2		Fruta, leche y pan Kcal:541 Prot:24,8 Lip:16,3 HC:75,3
Brocoli rehogado - Día 19 -	Crema de zanahoria - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -		- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga		
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:572 Prot:24,2 Lip:23,4 HC:70,1	Pan y Fruta Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -		- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Espirales tricolor con tomate - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con patatas
			Pan y Fruta <small>Kcal:425 Prot:21,9 Lip:15,2 HC:53,1</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:19,8 Lip:10 HC:39,6</small>
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Crema de puerro - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Pollo asado en su jugo
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumo de naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:500 Prot:22,6 Lip:26,9 HC:45,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6</small>
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	.Macarrones con salsa de tomate - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:349 Prot:21,8 Lip:13 HC:39,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:481 Prot:25,6 Lip:17,5 HC:58</small>
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:597 Prot:30,1 Lip:22,8 HC:71,1</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:428 Prot:22 Lip:17,8 HC:48,3</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Espirales tricolor con tomate - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con patatas
			Pan y Fruta <small>Kcal:425 Prot:21,9 Lip:15,2 HC:53,1</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:19,8 Lip:10 HC:39,6</small>
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Crema de puerro - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacón a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Pollo asado en su jugo
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumo de naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:500 Prot:22,6 Lip:26,9 HC:45,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6</small>
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	.Macarrones con salsa de tomate - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacín	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:349 Prot:21,8 Lip:13 HC:39,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:481 Prot:25,6 Lip:17,5 HC:58</small>
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:597 Prot:30,1 Lip:22,8 HC:71,1</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:428 Prot:22 Lip:17,8 HC:48,3</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Espirales tricolor con tomate - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:549 Prot:25 Lip:19,2 HC:72,1	Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Pollo asado en su jugo
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Fruta, leche y pan Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7	Pan y Helado Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7	Pan y Fruta Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8	Fruta, leche y pan Kcal:615 Prot:31,9 Lip:20,6 HC:77,2
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Tortilla española c/ Lechuga	Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	Pan y Fruta Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023**

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Espirales tricolor con tomate - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:549 Prot:25 Lip:19,2 HC:72,1</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6</small>
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos con patatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Pollo asado en su jugo
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumo de naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6</small>
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7</small>	<small>Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:615 Prot:31,9 Lip:20,6 HC:77,2</small>
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Tortilla española c/ Lechuga	Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023**

MADRES Y PADRES



**Nueva Enasuitos
¡Descárguela!**



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Menestra de verduras - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:489 Prot:24,8 Lip:18,7 HC:58,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6</small>
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Crema de calabacin - Día 9 -
Lacón a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsacon verduritas
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumo de naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:255 Prot:13,3 Lip:6,4 HC:39,7</small>
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -	Judías verdes con jamon serrano - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7</small>	Pan y Helado <small>Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:312 Prot:17,8 Lip:12,7 HC:33,7</small>
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Crema de calabaza - Día 22 -	- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:490 Prot:13,9 Lip:11,4 HC:71,2</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Espirales tricolor con tomate - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:549 Prot:25 Lip:19,2 HC:72,1	Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Salmorejo - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Pollo asado en su jugo
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:486 Prot:25,2 Lip:12,6 HC:67	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Fruta, leche y pan Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7	Pan y Helado Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7	Pan y Fruta Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8	Fruta, leche y pan Kcal:615 Prot:31,9 Lip:20,6 HC:77,2
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	 - Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	Pan y Fruta Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n^o 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023**

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			- Día 1 -	- Día 2 -
			.Espirales tricolor con tomate	Judías verdes con ajito y zanahoria
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:549 Prot:25 Lip:19,2 HC:72,1	Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
- Día 5 -	- Día 6 -	- Día 7 -	- Día 8 -	- Día 9 -
Lentejas estofadas con verduras	Patatas guisadas con verduras	.Arroz con tomate	Vichyssoise	Fideuade verduras
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Pollo asado en su jugo
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5	Pan y Zum de naranja natural Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Fruta, leche y pan Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6
- Día 12 -	- Día 13 -	- Día 14 -	- Día 15 -	- Día 16 -
Crema de zanahoria	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz)	Entremeses	.Arroz con tomate	Macarrones con tomate y queso rallado
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7	Pan y Helado Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7	Pan y Fruta Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8	Fruta, leche y pan Kcal:615 Prot:31,9 Lip:20,6 HC:77,2
- Día 19 -	- Día 20 -	- Día 21 -	- Día 22 -	- Día 23 -
Brocoli rehogado	Ensalada de judias blancas (judias blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Arroz con verduras	Farfalle rehogados con verduras	
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas		Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	Pan y Fruta Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			- Día 1 -	- Día 2 -
			.Espirales tricolor con tomate	Judías verdes con ajito y zanahoria
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:549 Prot:25 Lip:19,2 HC:72,1	Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
- Día 5 -	- Día 6 -	- Día 7 -	- Día 8 -	- Día 9 -
Crema de calabaza	Salmorejo	.Arroz con tomate	Vichyssoise	Fideuade verduras
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Pollo asado en su jugo
Pan y Gelatina sabor Kcal:570 Prot:21,6 Lip:27,5 HC:62,4	Pan integral y Fruta Kcal:486 Prot:25,2 Lip:12,6 HC:67	Pan y Zum de naranja natural Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Fruta, leche y pan Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6
- Día 12 -	- Día 13 -	- Día 14 -	- Día 15 -	- Día 16 -
Crema de zanahoria	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz)	Entremeses	.Arroz con tomate	Macarrones con tomate y queso rallado
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamonicitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7	Pan y Helado Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7	Pan y Fruta Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8	Fruta, leche y pan Kcal:615 Prot:31,9 Lip:20,6 HC:77,2
- Día 19 -	- Día 20 -	- Día 21 -	- Día 22 -	- Día 23 -
Brocoli rehogado	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Arroz con verduras	Farfalle rehogados con verduras	
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas		Tortilla española c/ Lechuga	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	Pan y Fruta Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			.Espirales tricolor con tomate - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
			Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:549 Prot:25 Lip:19,2 HC:72,1</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6</small>
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Patatas guisadas con verduras - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de ternera a la jardinera de verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa vacuno 100% a la plancha c/ Lechuga y tomate	Cinta de lomo fresca en salsa
Pan y Gelatina sabor <small>Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81</small>	Pan integral y Fruta <small>Kcal:474 Prot:25,5 Lip:10,2 HC:69,5</small>	Pan y Zumo de naranja natural <small>Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:398 Prot:21,5 Lip:15,5 HC:46,6</small>
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maíz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	.Arroz con tomate - Día 15 -	Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Ragout de ternera en salsa c/ Lechuga	Tortilla francesa c/ Lechuga y tomate	Pizza	Tortilla francesa c/ Daditos de calabacín	Ternera asada en su jugo c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta <small>Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:479 Prot:21,9 Lip:12,7 HC:71,7</small>	Pan y Helado <small>Kcal:506 Prot:54,2 Lip:31,1 HC:2,7</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:450 Prot:21,2 Lip:13,8 HC:55,8</small>	Fruta, leche y pan <small>Kcal:615 Prot:31,9 Lip:20,6 HC:77,2</small>
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Ternera asada con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Ternera asada con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga	
Pan y Fruta <small>Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8</small>	Pan y Fruta <small>Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4</small>	Pan y Postre Lácteo <small>Kcal:515 Prot:25,9 Lip:18,8 HC:64</small>	
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				.Ensalada de pasta tricolor - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
				Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
				Pan y Postre Lácteo Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7	Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Salmorejo - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -	Fideuade verduras - Día 9 -	
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate	Filete de merluza en salsacon verduritas	
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:486 Prot:25,2 Lip:12,6 HC:67	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7	Fruta, leche y pan Kcal:303 Prot:14,6 Lip:8,2 HC:45,9	
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -	Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -	
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria	
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7	Pan y Helado Kcal:352 Prot:38 Lip:22 HC:1	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2	Fruta, leche y pan Kcal:541 Prot:24,8 Lip:16,3 HC:75,3	
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judias blancas (judias blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -	VACACIONES - Día 23 -	
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga		
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	Pan y Fruta Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023**

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				.Ensalada de pasta tricolor - Día 1 -	Judías verdes con ajito y zanahoria - Día 2 -
				Revuelto de huevos conbacon c/ Lechuga	Carne asada con pure de patata
			Pan y Postre Lácteo Kcal:548 Prot:26,9 Lip:19,4 HC:69,7		Pan y Fruta Kcal:317 Prot:20,7 Lip:10 HC:39,6
Lentejas estofadas con verduras - Día 5 -	Salmorejo - Día 6 -	.Arroz con tomate - Día 7 -	Vichyssoise - Día 8 -		Fideuade verduras - Día 9 -
Lacon a la gallega	Ragout de pollo a la jardinerade verduras	Huevos fritos conpatatas	Hamburguesa burger meat mixta a la plancha c/ Lechuga y tomate		Filete de merluza en salsacon verduritas
Pan y Gelatina sabor Kcal:687 Prot:31,3 Lip:27,9 HC:81	Pan integral y Fruta Kcal:486 Prot:25,2 Lip:12,6 HC:67	Pan y Zumo de naranja natural Kcal:461 Prot:11,4 Lip:16,5 HC:62,3	Pan y Fruta Kcal:570 Prot:22,3 Lip:36,4 HC:41,7		Fruta, leche y pan Kcal:303 Prot:14,6 Lip:8,2 HC:45,9
Crema de zanahoria - Día 12 -	Ensalada de garbanzos (garbanzos, huevo, tomate, zanahoria y maiz) - Día 13 -	Entremeses - Día 14 -	Ensalada campera - Día 15 -		Macarrones con tomate y queso rallado - Día 16 -
Albondigas burger meat mixta en salsa c/ Lechuga	Bacalao al horno c/ Lechuga y tomate	Pizza	Jamoncitos de pollo encebollados c/ Daditos de calabacin		Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y zanahoria
Pan y Fruta Kcal:464 Prot:17,1 Lip:22,9 HC:51,6	Fruta, leche y pan Kcal:433 Prot:28,1 Lip:11,1 HC:58,7	Pan y Helado Kcal:352 Prot:38 Lip:22 HC:1	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:22,5 Lip:11,9 HC:43,2		Fruta, leche y pan Kcal:541 Prot:24,8 Lip:16,3 HC:75,3
Brocoli rehogado - Día 19 -	Ensalada de judías blancas (judías blancas, huevo, tomate, zanahoria y Salchichas de pavo con jardinera de verduras) - Día 20 -	Arroz con verduras - Día 21 -	Farfalle rehogados con verduras - Día 22 -		- Día 23 -
Cinta de lomo adobada al horno c/ Patatas fritas	Salchichas de pavo con jardinera de verduras	Tortilla española c/ Lechuga	Croquetas y Empanadillas c/ Lechuga		
Pan y Fruta Kcal:573 Prot:23,6 Lip:38,6 HC:36,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:684 Prot:34 Lip:23,8 HC:86,8	Pan y Fruta Kcal:404 Prot:11 Lip:14,9 HC:59,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:557 Prot:15,1 Lip:15,3 HC:77,8		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -		- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



**DÍA MUNDIAL
CONTRA
EL TRABAJO INFANTIL**
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos
¡Descárguela!

