



	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
1º					JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA
2º					LENGUADINA REBOZADA
3º					PATATAS FRITAS
4º					YOGUR
5º					PAN

	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
1º	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA DE COCIDO	<i>Festivo</i>	<i>Puente</i>	<i>Festivo</i>
2º	CINTA DE LOMO A LA MADRILEÑA	COCIDO COMPLETO			
3º	CALABACÍN A LA ROMANA GU				
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL			
5º	PAN	PAN INTEGRAL			

P	10	HC	82	G	31	Kcal	699	P	31	HC	84	G	11	Kcal	616	P	25	HC	74	G	36	Kcal	746
---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----

	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
1º	ARROZ TRES DELICIAS	PATATAS GUIADAS	CREMA DE VERDURAS	MACARRONES A LA CARBONARA	LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO
2º	ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA	MERLUZA AL HORNO	WOK DE POLLO SALTEADO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA	HAMBURGUESA DE ATÚN CON SALSA DE TOMATE	TORTILLA FRANCESA
3º	VERDURITAS A LA JARDINERA GU	ENSALADA MIXTA			ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE GU
4º	GELATINA	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR
5º	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN INTEGRAL

P	35	HC	97	G	26	Kcal	788	P	34	HC	81	G	16	Kcal	631	P	30	HC	62	G	14	Kcal	544	P	28	HC	86	G	27	Kcal	725	P	31	HC	39	G	44	Kcal	712
---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----

	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
1º	JUDÍAS VERDES CON PATATA	SOPA DE COCIDO	CREMA DE CALABACÍN	JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL	MENÚ ESPECIAL NAVIDAD
2º	SAN MARINO	COCIDO COMPLETO	BOQUERONES EN TEMPURA	TORTILLA DE PATATA	SOPA DE NAVIDAD
3º	PATATITAS GU		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MAIZ GU	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE GU	ENTREMESAS CALIENTES
4º	NATILLAS	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	PATATAS GU
5º	PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PROFITEROLES

P	14	HC	69	G	34	Kcal	691	P	31	HC	86	G	11	Kcal	620	P	30	HC	68	G	27	Kcal	679	P	22	HC	95	G							
---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	----	------	-----	---	----	----	----	---	--	--	--	--	--	--	--



ALÉRGICOS

- 1. Gluten
- 2. Crustáceos
- 3. Huevo
- 4. Pescados
- 5. Cacahuets
- 6. Soja
- 7. Leche
- 8. F. cáscara
- 9. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Altramuces
- 13. Sulfitos
- 14. Moluscos