



	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
1º				SOPA DE COCIDO	PATATAS A LA JARDINERA
2º				COCIDO COMPLETO	MERLUZA A LA MARINERA
3º				FRUTA NATURAL	ENSALADA DE LECHUGA GU
4º				PAN	FRUTA NATURAL
5º					PAN
	P 31 HC 83 G 11 Kcal 608	P 25 HC 83 G 11 Kcal 576			
	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
1º	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	LENTEJAS A LA JARDINERA	ARROZ CON TOMATE	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS	<p><b>CREMA DE CARNAVAL</b></p> <p><b>PIZZA</b></p> <p>ENSALADA VENECIANA</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR</p> <p>PAN</p>
2º	RAGOUT DE PAVO A LA JARDINERA	TORTILLA FRANCESA	LENGUADINA A LA ROMANA	CINTA DE LOMO A LA MADRILEÑA	
3º	PATATAS DADO GU	CALABACÍN REBOZADO GU	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	ENSALADA MIXTA GU	
4º	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	
5º	PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	
	P 34 HC 63 G 14 Kcal 561	P 30 HC 62 G 27 Kcal 662	P 27 HC 113 G 22 Kcal 834	P 18 HC 101 G 30 Kcal 778	P 14 HC 66 G 19 Kcal 501
	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
1º	MACARRONES AL POMODORO	CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIA	SOPA DE COCIDO	PAELLA DE VERDURAS	BRÓCOLI CON PATATA Y PIMENTÓN
2º	FILETES RUSOS DE TERNERA	BOQUERONES A LA ANDALUZA	COCIDO COMPLETO	MERLUZA ORLY	MILANESA DE POLLO
3º	ENSALADA MIXTA GU	PATATAS FRITAS GU	FRUTA NATURAL	ENSALADA CON ZANAHORIA GU	PATATAS CUBO GU
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL
5º	PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN
	P 28 HC 89 G 38 Kcal 847	P 23 HC 64 G 44 Kcal 783	P 31 HC 84 G 11 Kcal 616	P 35 HC 94 G 32 Kcal 832	P 45 HC 93 G 38 Kcal 826
	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
1º	LENTEJAS ESTOFADAS CON ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERRO	CREMA DE ZANAHORIA	ESPAGUETIS CON CHORIZO Y TOMATE	No lectivo	No lectivo
2º	FRITURA VARIADA	MAGRO A LA JARDINERA	SALMON AL HORNO		
3º	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	PATATAS PANADERA GU	ENSALADA GU		
4º	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	FLAN		
5º	PAN	PAN	PAN		
	P 38 HC 67 G 37 Kcal 801	P 29 HC 91 G 36 Kcal 933	P 35 HC 73 G 36 Kcal 796		
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 1
1º	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE COCIDO	ARROZ CANTONÉS	PATATAS GUIADAS CON PICADILLO	
2º	ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE TOMATE	COCIDO COMPLETO	FILETE DE MERLUZA REBOZADA	JAMONCITOS DE POLLO ASADOS	
3º	PATATAS DADO GU	FRUTA NATURAL	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	ZANAHORIA SALTEADA	
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	
5º	PAN	PAN	PAN	PAN	
	P 23 HC 65 G 21 Kcal 572	P 31 HC 83 G 12 Kcal 608	P 48 HC 88 G 42 Kcal 860	P 25 HC 83 G 28 Kcal 730	

**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. Altramucos 13. Sulfitos 14. Moluscos

