



	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 1
1º					ESPAGUETIS CON TOMATE Y CHORIZO
2º					TORTILLA FRANCESA CON QUESO
3º					ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE GU
4º					FRUTA NATURAL
5º					PAN
	P 19 HC 78 G 27 Kcal 677				
	LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
1º	PANACHÉ DE VERDURAS	MACARRONES CON TOMATE Y QUESO	SOPA DE COCIDO	CREMA DE CALABAZA	
2º	LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA	LENGUADINA EMPANADA	COCIDO COMPLETO	JAMONCITOS DE POLLO ASADOS	
3º	PATATAS FRITAS GU	ENSALADA MIXTA GU		PATATAS PANADERA GU	
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	
5º	PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	
	P 26 HC 53 G 42 Kcal 735	P 31 HC 83 G 12 Kcal 608	P 26 HC 84 G 55 Kcal 986	P 23 HC 67 G 13 Kcal 517	P 29 HC 81 G 22 Kcal 677
	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
1º	ESPAGUETIS A LA AMATRICIANA	LENTEJAS GUIADAS	ARROZ BOLOÑESA	CREMA DE VERDURAS	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS
2º	BOQUERONES EN TEMPURA	TORTILLA DE PATATAS	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	ALBONDIGAS EN SALSA	MERLUZA ORLY
3º	ENSALADA DE TOMATE GU	ENSALADA MIXTA GU	ENSALADA MIXTA GU	PATATITAS DADO	ENSALADA MIXTA GU
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL
5º	PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN
	P 24 HC 95 G 42 Kcal 887	P 24 HC 81 G 24 Kcal 701	P 25 HC 73 G 44 Kcal 847	P 33 HC 70 G 13 Kcal 592	P 36 HC 69 G 17 Kcal 619
	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
1º	JUDIAS VERDES CON JAMON YORK SALTEADO	PATATAS A LA JARDINERA	<p>20 de marzo Día Internacional de la Felicidad</p> <p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FRITURA VARIADA</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>NATILLAS</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	SOPA DE COCIDO	Vacaciones
2º	CANELONES DE CARNE	LENGUADINA ORLY		COCIDO COMPLETO	
3º		ENSALADA MIXTA GU			
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL		FRUTA NATURAL	
5º	PAN	PAN		PAN	
	P 19 HC 46 G 18 Kcal 458	P 23 HC 65 G 38 Kcal 753	P 15 HC ## G 31 Kcal 865	P 31 HC 83 G 12 Kcal 608	
	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
1º	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
2º					
3º					
4º					
5º					

ALÉRGENOS

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