



	LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
1º		CREMA DE GUISANTES Y ZANAHORIA	LENTEJAS ESTOFADAS CON ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERRO	BROCOLI, COLIFLOR Y ZANAHORIA REHOGADOS	MACARRONES A LA BOLOÑESA
2º		LOMO AL AJILLO	MERLUZA AL HORNO	RAGOUT DE POLLO AL AJILLO	TORTILLA FRANCESA
3º		LECHUGA Y MAIZ GU	PATATAS DADO GU	ARROR PILAF GU	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA GU
4º		FRUTA NATURAL	YOGUR	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL
5º		PAN	PAN	PAN	PAN
	P 30 HC 68 G 17 KCAL 573	P 42 HC 72 G 21 KCAL 670	P 38 HC 59 G 27 KCAL 537	P 37 HC 81 G 38 KCAL 725	

	LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
1º	VICHYSOISE A LAS FINAS HIERBAS	JUDÍAS PINTAS CON CHORIZO	ARROZ BOLOÑESA	SOPA DE COCIDO	Vacaciones
2º	HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA	MILANESA DE POLLO	LENGUADINA AL HORNO	COCIDO COMPLETO	
3º	PATATAS FRITAS GU	EMSALADA MIXTA GU	ENSALADA LECHUGA Y MAIZ GU	FRUTA NATURAL	
4º	FRUTA NATURAL	YOGUR	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	
5º	PAN	PAN	PAN	PAN	
	P 28 HC 45 G 23 KCAL 513	P 42 HC 73 G 41 KCAL 857	P 43 HC 68 G 30 KCAL 639	P 31 HC 63 G 12 KCAL 515	

	LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
2º	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
3º	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
4º	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
5º	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones

	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º	Vacaciones	LENTEJAS ESTOFADAS	<p>WORLD BOOK DAY</p> <p>SOPA DE LETRAS LIBRITOS DE JAMON Y QUESO PATATAS FRITAS GU</p> <p>NATILLAS DE VAINILLA PAN</p>	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	FIDEUÁ
2º	Vacaciones	BOQUERONES A LA ANDALUZA		TORTILLA DE PATATAS	MERLUZA ORLY
3º	Vacaciones	TOMATE Y LECHUGA GU		ENSALADA GU	ENSALADA MIXTA GU
4º	Vacaciones	GELATINA		FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL
5º	Vacaciones	PAN		PAN	PAN
	P 119 HC 72 G 28 KCAL 1043	P 44 HC 81 G 47 KCAL 942	P 16 HC 61 G 26 KCAL 564	P 41 HC 96 G 27 KCAL 813	

	LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 1	VIERNES 2
1º	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	CREMA DE CALABACÍN	SOPA DE COCIDO	Festivo	Festivo
2º	ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA	POLLO ASADO	COCIDO COMPLETO		
3º	FRUTA NATURAL	YOGUR	FRUTA		
4º	PAN	PAN	PAN		
5º					
	P 30 HC 46 G 24 KCAL 543	P 32 HC 68 G 33 KCAL 714	P 34 HC 83 G 13 KCAL 619		

ALÉRGENOS

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