



	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
1º	<b>No lectivo</b>	MACARRONES A LA CARBONARA	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS	SOPA DE AVE	CREMA DE VERDURAS
2º		TORTILLA FRANCESA	FILETE DE CONTRAMUSLO EN SU JUGO	MAGRO CON TOMATE	MERLUZA A LA ROMANA
3º		ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	PATATAS DADO GU	ENSALADA DE LECHUGA GU
4º		FRUTA NATURAL	YOGUR	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL
5º		PAN	PAN	PAN	PAN
	P 0 HC 0 G 0 KCAL 0	P 16 HC 55 G 22 KCAL 493	P 35 HC 41 G 27 KCAL 556	P 23 HC 48 G 13 KCAL 410	P 24 HC 43 G 19 KCAL 449

	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
1º	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE COCIDO	CREMA DE CALABACÍN	ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO
2º	POLLO AL AJILLO	LENGUADINA ORLY	COCIDO COMPLETO	TAQUITOS DE ATÚN CON TOMATE	TORTILLA DE PATATAS
3º	PATATA DADO	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA		PATATAS AL HORNO	ENSALADA MIXTA
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL
5º	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	P 20 HC 33 G 13 KCAL 343	P 26 HC 67 G 16 KCAL 523	P 28 HC 63 G 12 KCAL 489	P 22 HC 49 G 18 KCAL 461	P 23 HC 50 G 25 KCAL 534

	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
1º	PASTA CON ACEITUNAS AL POMODORO	LENTEJAS CON VERDURAS	CREMA DE CALABACÍN	BROCOLI GRATINADO	ARROZ CON TOMATE
2º	CINTA DE LOMO AL HORNO	<b>PLATO GANADO MINI CHEF 2025</b> 	POLLO GUISADO	ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA	BOQUERONES A LA ANDALUZA
3º	ENSALADA MIXTA GU	<b>PASTEL DE CARNE</b>	PATATITAS FRITAS		ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA GU
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL
5º	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	P 19 HC 56 G 13 KCAL 429	P 30 HC 50 G 16 KCAL 486	P 27 HC 56 G 22 KCAL 538	P 17 HC 69 G 19 KCAL 536	

	LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
1º	FIDEUÁ	SOPA DE COCIDO	ARROZ CON MAGRO	 <b>CREMA DE CALABAZA</b> <b>REDONDO DE PAVO CON PURE DE PATATAS</b> <b>NATILLAS</b> <b>PAN</b>	JUDÍAS VERDES CON PATATA
2º	LENGUADINA A LA ROMANA	COCIDO COMPLETO	MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN		HAMBURGUESA DE TERNERA
3º	PATATAS		ZANAHORIA SALTEADA		ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA GU
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL		FRUTA NATURAL
5º	PAN	PAN	PAN		PAN
	P 27 HC 74 G 22 KCAL 619	P 24 HC 58 G 9 KCAL 433	P 23 HC 60 G 13 KCAL 471	P 24 HC 47 G 15 KCAL 433	P 20 HC 35 G 12 KCAL 346

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