



	VIERNES 1															
1º	FESTIVO															
2º																
3º																
4º																
5º																
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8												
1º	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	CREMA DE CALABACÍN	PAELLA ECO DE VERDURAS	LENTEJAS ESTOFADAS CON ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERRO	ESPAGUETIS INTEGRALES A LA CARBONARA											
2º	ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON VERDURITAS	MERLUZA EN SALSA	RAGOUT DE POLLO A LA JARDINERA	BOQUERONES EN TEMPURA	TORTILLA CON ATÚN											
3º	FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS AL HORNO	YOGUR NATURAL	ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ	ENSALADA MIXTA GU											
4º	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA											
5º	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN											
P	29	35	41	36	30											
HC	43	69	92	89	72											
G	19	15	22	28	36											
KCAL	480	574	771	788	752											
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15												
1º	CREMA DE COLIFLOR CON PIMENTÓN	ARROZ TRES DELICIAS	MACARRONES CON PICADILLO DE CHORIZO	 VIVA MADRID COCIDO MADRILEÑO LIMONADA Y ROSQUILLAS PAN												
2º	MEDALLÓN DE SALMÓN	TORTILLA DE JAMÓN	ATÚN ENCEBOLLADO													
3º	PATATITAS	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU	TOMATE GU													
4º	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA													
5º	PAN	PAN	PAN													
P	25	31	0	39												
HC	68	86	0	82												
G	22	25	0	35												
KCAL	588	702	0	815												
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22												
1º	 MENÚ ESPECIAL															
2º					DÍA INTERNACIONAL DEL CELÍACO 											
3º									ARROZ ECO CON TOMATE HUEVOS GRATINADOS CON BACÓN							
4º													FRUTA DE			
5º																
P	19	43	27	36												
HC	91	60	82	97												
G	36	20	28	17												
KCAL	797	605	715	709												
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29												
1º	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	ENSALADILLA RUSA	PAELLA DE MARISCO	MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS												
2º	TORTILLA DE PATATAS CON CHORIZO	WOK DE POLLO	SAJONIA CON PIMENTÓN	MERLUZA EN SALSA												
3º	ENSALADA MIXTA CON ACEITUNAS	CON VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU	CALABACÍN												
4º	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA												
5º	PAN	PAN	PAN	PAN												
P	16	37	38	38												
HC	62	60	102	82												
G	28	29	14	38												
KCAL	581	672	727	861												

- ALÉRGICOS
- 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