



			JUEVES	VIERNES
1º			3	4
2º				
3º				
4º				
5º				
			P 33 HC 50 G 16 KCAL 483	P 28 HC 68 G 21 KCAL 585
	LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10
1º	MACARRONES INTEGRALES CON TOMATE	ARROZ ECO TRES DELICIAS	CREMA DE GUISANTES	LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO
2º	CINTA DE LOMO AL AJILLO	ROLLITOS DE PRIMAVERA	FILETE DE POLLO AL LIMON	TORTILLA DE PATATA
3º	ENSALADA MIXTA	ENSALADA ORIENTAL	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	ENSALADA CON ACEITUNAS
4º	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA
5º	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN INTEGRAL
	P 28 HC 73 G 19 KCAL 590	P 18 HC 86 G 14 KCAL 572	P 44 HC 58 G 31 KCAL 709	P 32 HC 74 G 35 KCAL 776
	LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17
1º	WOK DE ARROZ ECO CON VERDURAS	SOPA DE COCIDO	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON TOMATE	CREMA DE PUERRO Y CALABACÍN
2º	HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA	COCIDO COMPLETO	BOQUERONES EN TEMPURA	MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA
3º	ENSALADA MIXTA GU	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ INTEGRAL PILAF	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
4º	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA
5º	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN INTEGRAL
	P 31 HC 84 G 21 KCAL 674	P 34 HC 83 G 13 KCAL 619	P 27 HC 51 G 30 KCAL 588	P 35 HC 79 G 21 KCAL 665
	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24
1º	PURÉ DE HORTALIZAS	LENTEJAS CON VERDURAS	GALETS A LA BOLOÑESA DE TERNERA	BROCOLI GRATINADO
2º	SAN MARINO	HAMBURGUESA VEGETAL	TORTILLA FRANCESA	LENGUADINA AL HORNO CON AJO Y PERJIL
3º	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA GU	ENSALADA MIXTA	ENSALADA VARIADA GU	ENSALADA DE COLORES
4º	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL	FRUTA DE TEMPORADA
5º	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN INTEGRAL
	P 18 HC 80 G 33 KCAL 714	P 33 HC 78 G 24 KCAL 697	P 42 HC 75 G 42 KCAL 749	P 34 HC 48 G 23 KCAL 430
	LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	
1º	COLIFLOR A LA CREMA	ESPAGUETIS GRATINADOS	SOPA DE FIDEOS	
2º	ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA	MERLUZA A LA ROMANA	COCIDO COMPLETO	
3º		LECHUGA JULIANA GU		
4º	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	
5º	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	
	P 29 HC 39 G 22 KCAL 478	P 33 HC 89 G 40 KCAL 863	P 34 HC 107 G 12 KCAL 710	

ALÉRGENOS

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