


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas guisadas con verduras - Huevos revueltos con york y tallarines de calabacín - Naranja y leche - Pan y agua Kcal: 545- Lip: 27- Hc: 63- Pro: 26 1	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de coliflor y puerro - Rotti de pavo asado con patatas al vapor - Plátano y leche - Pan y agua Kcal: 615- Lip: 24- Hc: 75- Pro: 35 2	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales gratinados con queso - Merluza en salsa verde con champiñones - Manzana y leche - Pan integral y agua Kcal: 614- Lip: 24- Hc: 83- Pro: 26 3
<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con calamares - Lomo asado a la naranja con zanahorias baby - Pera y leche - Pan y agua Kcal: 621- Lip: 32- Hc: 58- Pro: 33 6	<ul style="list-style-type: none"> - Menestra de verduras - Bacalao en salsa de tomate con arroz - Manzana ecológica y leche - Pan y agua Kcal: 514- Lip: 21- Hc: 58- Pro: 32 7	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur - Pan y agua Kcal: 671- Lip: 23- Hc: 76- Pro: 55 8	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza - Filete de lenguado al horno con guisantes rehogados - Plátano y leche - Pan y agua Kcal: 552- Lip: 23- Hc: 76- Pro: 19 9	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz milanese con magro y verduras - Tortilla de atún con rodajas de tomate - Naranja y leche - Pan integral y agua Kcal: 651- Lip: 27- Hc: 82- Pro: 23 10
<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales salteados con verduras - Solla a la plancha al ajo y perejil con lechuga y tomate - Manzana y leche - Pan y agua Kcal: 559- Lip: 23- Hc: 81- Pro: 15 13	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas guisadas con calabaza - Tortilla de queso con berenjenas a la plancha - Naranja y leche - Pan y agua Kcal: 539- Lip: 27- Hc: 59- Pro: 23 14	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado con bechamel - Albóndigas de ternera en salsa con patatas cuadro - Yogur - Pan y agua Kcal: 650- Lip: 34- Hc: 53- Pro: 37 15	<ul style="list-style-type: none"> - Judías pintas guisadas con chorizo - Cazón en adobo con lechuga eco y maíz - Pera y leche - Pan y agua Kcal: 541- Lip: 22- Hc: 70- Pro: 30 16	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Jamoncitos de pollo en salsa con arroz blanco - Plátano y leche - Pan integral y agua Kcal: 572- Lip: 21- Hc: 74- Pro: 34 17
<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes rehogadas con jamón - Magro de cerdo con salsa de tomate y patatas panaderas - Plátano y leche - Pan y agua Kcal: 631- Lip: 41- Hc: 50- Pro: 24 20	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta con atún - Filete de merluza en salsa con cebolla y zanahoria - Pera y leche - Pan y agua Kcal: 653- Lip: 27- Hc: 79- Pro: 27 21	<ul style="list-style-type: none"> - Garbanzos guisados con espinacas - Tortilla de patata con lechuga eco - Yogur - Pan y agua Kcal: 698- Lip: 40- Hc: 67- Pro: 26 22	<p align="center">Jornada gastronómica irlandesa (Sopa del día/ Estofado irlandés / Naranja)</p> 23	<p align="center">DÍA NO LECTIVO</p> 24
<p align="center">DÍA NO LECTIVO</p> 27	<p align="center">Menú especial cumpleaños (Arroz con tomate/ Nuggets de pollo con patatas chips) / Helado)</p> 28			

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes **alérgenos**: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años (niños).