

MENÚ SIN PESCADO

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
COMIDA	1º PAELLA ()*	CODITOS CON BROCOLI (1 2 3)*	PURE DE PUERRO Y ZANAHORIA (10)*	SOPA DE COCIDO (1 3 7)*	ENSALADA DE ARROZ CON JAMÓN ()*
	2º FINGERS DE POLLO CON ENSALADA (1 3)*	FILETE DE PAVO CON ENSALADA ()*	ALBONDIGAS A LA JARDINERA (1 2 3 10)*	COCIDO (7 10)*	LOMO (DE SAJONIA) PLANCHA CON ENSALADA ()*
CENA	1º VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA
	2º HUEVOS	HUEVOS	HUEVOS	HUEVOS	HUEVO
	9	10	11	12	13
COMIDA	1º MACARRONES CON TOMATE (1 2 3)*	CREMA DE CALABAZA (10)*	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS (10)*	SOPA DE FIDEOS (1 3)*	PATATAS GUIADAS CON POLLO (10)*
	2º CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA (3)*	CINTA DE LOMO PLANCHA CON ENSALADA ()*	FILETES DE CERDO EN SALSA ()*	HAMBURGUESA DE TERNERA PLANCHA CON PISTO ()*	FILETE DE POLLO CON ENSALADA ()*
CENA	1º VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA
	2º HUEVOS	HUEVOS	HUEVOS	HUEVOS	HUEVOS
	16	17	18	19	20
COMIDA	1º JUDÍAS VERDES CON PATATAS (10)*	ARROZ BLANCO CON TOMATE ()*	GARBANZOS GUIADOS (1 3 10)*	ENSALADA DE PASTA CON JAMÓN (3)*	SOPA DE AVE CON LETRAS (1 3)*
	2º SAN JACOBO CON ENSALADA (2 3 11)*	TORTILLA DE JAMON CON ENSALADA (1)*	PAVO A LA RIOJANA ()*	SOLOMILLOS DE POLLO A LA MADRILEÑA (10)*	RAGOUT DE TERNERA ()*
CENA	1º VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA
	2º CARNES MAGRAS	CARNES MAGRAS	HUEVOS	HUEVOS	HUEVOS
	23	24	25	26	27
COMIDA	1º LENTEJAS ESTOFADAS (3 10)*	SOPA DE FIDEOS (1 3)*	CREMA DE CALABACÍN (10)*	CODITOS PRIMAVERA (1 3)*	JUDIAS PINTAS ESTOFADAS CON CHORIZO (7 10)*
	2º CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA (3)*	ALBONDIGAS A LA JARDINERA (1 2 3 10)*	LOMO EN SALSA CON PATATAS PANADERA (10)*	TORTILLA DE PATATA GUIADA (1 10)*	FILETE DE POLLO EN SALSA CON CHAMPIÑONES (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14)*
CENA	1º VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA	VERDURAS / ENSALADA
	2º HUEVOS	HUEVOS	CARNES MAGRAS	CARNES MAGRAS	CARNES MAGRAS

VALORACIÓN NUTRICIONAL			
Kcal	619	Lípidos g	16
Proteína g	27	AGS g	6
HC g	85	AGM g	7
HC Simp. g	23	AGP g	4
Sal g	2		

VALORACIÓN NUTRICIONAL			
Kcal	537	Lípidos g	14
Proteína g	24	AGS g	3
HC g	75	AGM g	6
HC Simp. g	24	AGP g	3
Sal g	2		

VALORACIÓN NUTRICIONAL			
Kcal	561	Lípidos g	13
Proteína g	24	AGS g	3
HC g	81	AGM g	6
HC Simp. g	23	AGP g	3
Sal g	2		

VALORACIÓN NUTRICIONAL			
Kcal	619	Lípidos g	19
Proteína g	24	AGS g	4
HC g	83	AGM g	8
HC Simp. g	25	AGP g	4
Sal g	2		

***ALERGENOS**

(1) Huevos
(8) Mostaza

(2) Leche
(9) sésamo

(3) Gluten
(10) Sulfitos

(4) Moluscos
(11) Soja

(5) Crustáceos
(12) Frutos con cáscara

(6) Pescado
(13) Cacahuets

(7) Apio
(14) Altramuces

*Pan y Postre (fruta de temporada triturada o yogur)