



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 DÍA FESTIVO	2 DÍA FESTIVO	DÍA NO LECTIVO
6 Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas Su, G Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 25g HC 93 KCAL 670</small>	7 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Boquerones con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate y maíz G, P, SV Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 83 KCAL 627</small>	8 Crema de calabacín Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos y atún SV, P Yogur L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>	9 Espirales de colores a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y aceitunas G, P, SV Pera <small>LI 21g PR 23g HC 95 KCAL 661</small>	10 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, brotes tiernos, espinacas, zanahoria y queso feta H, L, SV Manzana y leche L <small>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 670</small>
13 Macarrones con bacón L, G, H Lomo de sajonia con lechuga, escarola, tomate y aceitunas SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	14 Sopa de cocido G, H Cocido completo (morcillo, chorizo, repollo...) Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>	15 FESTIVO	16 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Tortilla de patata con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, SV Sandía <small>LI 24g PR 21g HC 89 KCAL 656</small>	17 Arroz con tomate Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) Lomo de bacalao con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz P, G, SV Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Lentejas con verduras (calabaza, pimiento rojo, tomate...) Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate G, P, Sv Kiwi <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria...) H, Sv Albóndigas con verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) G Pera <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	22 Espirales con atún, tomate y aceitunas G, H, P Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, L, Sv Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, alcachofas, pimiento verde...) Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, espinacas y zanahoria SV, P, G Sandía <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	24 Guisantes con jamón Pollo asado con puré de patata Manzana y leche L <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>
27 Caracolas con chorizo G, H, L Filete de palometa con ensalada de tomate y queso P, G, L Manzana <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 Arroz con tomate casero Huevos fritos con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria H, Sv Sandía <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Hamburguesas con tomate y patatas Su Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	30 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, brotes tiernos, rúcula y tomate H, Sv Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	31 Patatas con costillas Su Filete de salmón con lechuga, escarola, canónigos y maíz P, G, Sv Pera y leche L <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>

ALÉRGICOS INDICADOS EN ROJO



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 DÍA FESTIVO	2 DÍA FESTIVO	DÍA NO LECTIVO
6 Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas Su, G Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 25g HC 93 KCAL 670</small>	7 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Boquerones con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate y maíz G, P, SV Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 83 KCAL 627</small>	8 Crema de calabacín Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos y atún SV, P Yogur L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>	9 Espirales de colores a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y aceitunas G, P, SV Pera <small>LI 21g PR 23g HC 95 KCAL 661</small>	10 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, brotes tiernos, espinacas, zanahoria y queso feta H, L, SV Manzana y leche L <small>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 670</small>
13 Macarrones con bacón L, G, H Lomo de sajonia con lechuga, escarola, tomate y aceitunas SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	14 Sopa de cocido G, H Cocido completo (morcillo, chorizo, repollo...) Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>	15 FESTIVO	16 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Tortilla de patata con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, SV Sandía <small>LI 24g PR 21g HC 89 KCAL 656</small>	17 Arroz con tomate Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) Lomo de bacalao con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz P, G, SV Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Lentejas con verduras (calabaza, pimiento rojo, tomate...) Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate G, P, Sv Kiwi <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria...) H, Sv Albóndigas con verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) G Pera <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	22 Espirales con atún, tomate y aceitunas G, H, P Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, L, Sv Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, alcachofas, pimiento verde...) Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, espinacas y zanahoria SV, P, G Sandía <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	24 Ensalada de coliflor (huevo, zanahoria...) H, Sv Pollo asado con puré de patata Manzana y leche L <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>
27 Caracolas con chorizo G, H, L Filete de palometa con ensalada de tomate y queso P, G, L Manzana <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 Arroz con tomate casero Huevos fritos con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria H, Sv Sandía <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Hamburguesas con tomate y patatas Su Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	30 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, brotes tiernos, rúcula y tomate H, Sv Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	31 Patatas con costillas Su Filete de salmón con lechuga, escarola, canónigos y maíz P, G, Sv Pera y leche L <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 DÍA FESTIVO	2 DÍA FESTIVO	DÍA NO LECTIVO
6 Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas Su, G Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 25g HC 93 KCAL 670</small>	7 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate y maíz G, P, SV Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 83 KCAL 627</small>	8 Crema de calabacín Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos y atún SV, P Yogur L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>	9 Espirales de colores a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y aceitunas G, P, SV Pera <small>LI 21g PR 23g HC 95 KCAL 661</small>	10 Arroz con tomate Tortilla francesa con lechuga, brotes tiernos, espinacas, zanahoria y queso feta H, L, SV Manzana y leche L <small>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 670</small>
13 Macarrones con bacón L, G, H Lomo de sajonia con lechuga, escarola, tomate y aceitunas SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	14 Sopa de cocido G, H Cocido completo (morcillo, chorizo, repollo...) Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>	15 FESTIVO	16 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Tortilla de patata con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, SV Sandía <small>LI 24g PR 21g HC 89 KCAL 656</small>	17 Arroz con tomate Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) Lomo de bacalao con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz P, G, SV Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Lentejas con verduras (calabaza, pimiento rojo, tomate...) Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate G, P, Sv Kiwi <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria...) H, Sv Albóndigas con verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) G Pera <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	22 Espirales con atún, tomate y aceitunas G, H, P Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, L, Sv Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, alcachofas, pimiento verde...) Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, espinacas y zanahoria SV, P, G Sandía <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	24 Guisantes con jamón Pollo asado con puré de patata Manzana y leche L <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>
27 Caracolas con chorizo G, H, L Filete de palometa con ensalada de tomate y queso P, G, L Manzana <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 Arroz con tomate casero Tortilla francesa con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria H, Sv Sandía <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Hamburguesas con tomate y patatas Su Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	30 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, brotes tiernos, rucula y tomate H, Sv Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	31 Patatas con costillas Su Filete de salmón con lechuga, escarola, canónigos y maíz P, G, Sv Pera y leche L <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>

ALÉRGICOS INDICADOS EN ROJO



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 DÍA FESTIVO	2 DÍA FESTIVO	DÍA NO LECTIVO
6 Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas Su, G Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 25g HC 93 KCAL 670</small>	7 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Boquerones con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate y maíz G, P, SV Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 83 KCAL 627</small>	8 Crema de calabacín Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos y atún SV, P Yogur L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>	9 Espirales de colores a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y aceitunas G, P, SV Pera <small>LI 21g PR 23g HC 95 KCAL 661</small>	10 Arroz con tomate Lomo asado con lechuga, brotes tiernos, espinacas, zanahoria y queso feta L, SV Manzana y leche L <small>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 670</small>
13 Macarrones con bacón L, G, H Lomo de sajonia con lechuga, escarola, tomate y aceitunas SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	14 Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (morcillo, chorizo, repollo...) Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>	15 FESTIVO	16 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Filete de pollo con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate SV Sandía <small>LI 24g PR 21g HC 89 KCAL 656</small>	17 Arroz con tomate Arroz tres delicias (jamón y maíz) Lomo de bacalao con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz P, G, SV Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Lentejas con verduras (calabaza, pimiento rojo, tomate...) Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate G, P, Sv Kiwi <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Ensalada de coliflor (patata, zanahoria...) Sv Albóndigas con verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) G Pera <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	22 Macarrones de maíz con atún, tomate y aceitunas P Filete de ternera con jamón, lechuga, escarola, hoja de roble y tomate Sv Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, alcachofas, pimiento verde...) Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, espinacas y zanahoria SV, P, G Sandía <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	24 Guisantes con jamón Pollo asado con puré de patata Manzana y leche L <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>
27 Caracolas con chorizo G, H, L Filete de palometa con ensalada de tomate y queso P, G, L Manzana <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 Arroz con tomate casero Lomo adobado con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria Sv Sandía <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Hamburguesas con tomate y patatas Su Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	30 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, brotes tiernos, rúcula y tomate Sv Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	31 Patatas con costillas Su Filete de salmón con lechuga, escarola, canónigos y maíz P, G, Sv Pera y leche L <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>

ALÉRGICOS INDICADOS EN ROJO



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 DÍA FESTIVO	2 DÍA FESTIVO	DÍA NO LECTIVO
6 Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas Su, G Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 25g HC 93 KCAL 670</small>	7 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Filete de ternera con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate y maíz SV Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 83 KCAL 627</small>	8 Crema de calabacín Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos sv Yogur L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>	9 Espirales de colores a la boloñesa G, H Filete de cerdo con lechuga, escarola, canónigos y aceitunas SV Pera <small>LI 21g PR 23g HC 95 KCAL 661</small>	10 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, brotes tiernos, espinacas, zanahoria y queso feta H, L, SV Manzana y leche L <small>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 670</small>
13 Macarrones con bacón L, G, H Lomo de sajonia con lechuga, escarola, tomate y aceitunas sv Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	14 Sopa de cocido G, H Cocido completo (morcillo, chorizo, repollo...) Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>	15 FESTIVO	16 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Tortilla de patata con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, sv Sandía <small>LI 24g PR 21g HC 89 KCAL 656</small>	17 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) Lomo asado con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz sv Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Lentejas con verduras (calabaza, pimiento rojo, tomate...) Filete de ternera con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate G, sv Kiwi <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria...) H, sv Albóndigas con verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) G Pera <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	22 Espirales con tomate y aceitunas G, H Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, L, sv Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, alcachofas, pimiento verde...) Filete de ternera con lechuga, hoja de roble, espinacas y zanahoria sv Sandía <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	24 Guisantes con jamón Pollo asado con puré de patata Manzana y leche L <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>
27 Caracolas con chorizo G, H, L Filete de pollo con ensalada de tomate y queso G, L Manzana <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 Arroz con tomate casero Huevos fritos con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria H, sv Sandía <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Hamburguesas con tomate y patatas Su Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	30 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, brotes tiernos, rúcula y tomate H, sv Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	31 Patatas con costillas Su Filete de salmón con lechuga, escarola, canónigos y maíz P, G, sv Pera y leche L <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 DÍA FESTIVO	2 DÍA FESTIVO	DÍA NO LECTIVO
6 Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas Su, G Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 25g HC 93 KCAL 670</small>	7 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Boquerones con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate y maíz G, P, SV Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 83 KCAL 627</small>	8 Crema de calabacín Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos y atún SV, P Yogur L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>	9 Espirales de colores a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y aceitunas G, P, SV Pera <small>LI 21g PR 23g HC 95 KCAL 661</small>	10 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, brotes tiernos, espinacas, zanahoria y queso feta H, L, SV Manzana y leche L <small>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 670</small>
13 Macarrones con bacón L, G, H Lomo de sajonia con lechuga, escarola, tomate y aceitunas SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	14 Sopa de cocido G, H Cocido completo (morcillo, chorizo, repollo...) Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>	15 FESTIVO	16 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Tortilla de patata con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, SV Sandía <small>LI 24g PR 21g HC 89 KCAL 656</small>	17 Arroz con tomate Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) Lomo de bacalao con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz P, G, SV Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Lentejas con verduras (calabaza, pimiento rojo, tomate...) Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate G, P, Sv Kiwi <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria...) H, Sv Albóndigas con verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) G Pera <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	22 Espirales con atún, tomate y aceitunas G, H, P Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, L, Sv Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, alcachofas, pimiento verde...) Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, espinacas y zanahoria SV, P, G Sandía <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	24 Ensalada de coliflor (huevo, zanahoria...) H, Sv Pollo asado con puré de patata Manzana y leche L <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>
27 Caracolas con chorizo G, H, L Filete de palometa con ensalada de tomate y queso P, G, L Manzana <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 Arroz con tomate casero Huevos fritos con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria H, Sv Sandía <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Hamburguesas con tomate y patatas Su Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	30 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, brotes tiernos, rúcula y tomate H, Sv Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	31 Patatas con costillas Su Filete de salmón con lechuga, escarola, canónigos y maíz P, G, Sv Pera y leche L <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>

ALÉRGICOS INDICADOS EN ROJO



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 DÍA FESTIVO	2 DÍA FESTIVO	DÍA NO LECTIVO
6 Judías verdes rehogadas Albóndigas con verduras y patatas Su, G Melocotón en almíbar <small>LI 22g PR 25g HC 93 KCAL 670</small>	7 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Boquerones con lechuga, brotes tiernos, rúcula, tomate y maíz G, P, SV Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 83 KCAL 627</small>	8 Crema de calabacín Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, canónigos y atún SV, P Yogur L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>	9 Espirales de colores a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y aceitunas G, P, SV Pera <small>LI 21g PR 23g HC 95 KCAL 661</small>	10 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, brotes tiernos, espinacas, zanahoria y queso feta H, L, SV Manzana y leche L <small>LI 22g PR 23g HC 95 KCAL 670</small>
13 Macarrones con bacón L, G, H Lomo de sajonia con lechuga, escarola, tomate y aceitunas SV Manzana <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	14 Sopa de cocido G, H Cocido completo (morcillo, chorizo, repollo...) Plátano <small>LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691</small>	15 FESTIVO	16 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Tortilla de patata con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, SV Sandía <small>LI 24g PR 21g HC 89 KCAL 656</small>	17 Arroz con tomate Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) Lomo de bacalao con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz P, G, SV Pera y leche L <small>LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665</small>
20 Lentejas con verduras (calabaza, pimiento rojo, tomate...) Filete de merluza con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate G, P, Sv Kiwi <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	21 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria...) H, Sv Albóndigas con verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) G Pera <small>LI 22g PR 24g HC 97 KCAL 682</small>	22 Espirales con atún, tomate y aceitunas G, H, P Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, hoja de roble y tomate H, L, Sv Yogur L <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	23 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, alcachofas, pimiento verde...) Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, espinacas y zanahoria SV, P, G Sandía <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	24 Ensalada de coliflor (huevo, zanahoria...) H, Sv Pollo asado con puré de patata Manzana y leche L <small>LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687</small>
27 Caracolas con chorizo G, H, L Filete de palometa con ensalada de tomate y queso P, G, L Manzana <small>LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679</small>	28 Arroz con tomate casero Huevos fritos con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria H, Sv Sandía <small>LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685</small>	29 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas...) Hamburguesas con tomate y patatas Su Yogur L <small>LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678</small>	30 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, brotes tiernos, rúcula y tomate H, Sv Plátano <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>	31 Patatas con costillas Su Filete de salmón con lechuga, escarola, canónigos y maíz P, G, Sv Pera y leche L <small>LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667</small>

ALÉRGICOS INDICADOS EN ROJO