



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	4	5	6	
	Guisantes con jamón	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su	Sopa de verduras con estrellitas (puerro, judías verdes, zanahoria...) G, H	Macarrones con tomate G, H
	Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) con puré de patata G, L	Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz H, Sv	Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv	Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv
	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
	LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
10	11	12	13	14
Coditos a la boloñesa G, H	Crema de calabaza y zanahoria Su	Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L	Patatas con costillas Su	Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...)
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, Sv	Hamburguesas con tomate y arroz blanco	Pollo con verduras (calabacín, calabaza´pimiento rojo, verde...) y patatas Su	Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv	Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv
Melocotón en almíbar	Plátano	Yogur L	Pera	Manzana y leche L
LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
17	18	19	20	21
Espirales vegetales con chorizo G, H, L	Brócoli rehogado	Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su	Sopa de cocido G, H	Patatas con calamares y gambas P, M, C
Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv	Huevos fritos con patatas fritas H, Su	San jacobos con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, Sv	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)	Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv
Plátano	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
24	25	26	27	28
Crema de calabacín Su	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...)	Judías verdes con zanahoria y patata Su	Espaguetis con tomate G, H
Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G	Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv	Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv	Lomo de sajonia con ensalada de tomate y queso L	Lomo de atún con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, Sv
Piña	Mandarina	Yogur L	Plátano	Manzana y leche L
LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
31				
Macarrones carbonara L, G, H				
Boquerones con lechuga, escarola, rúcula, brotes tiernos y maíz P, G, H, Sv				
Pera				
LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687				

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
	4	5	6	
	Guisantes con jamón	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su	Sopa de verduras con fideos de arroz (puerro, judías verdes, zanahoria...)	Macarrones de maíz con tomate
	Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) con puré de patata L	Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz H, Sv	Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria Sv	Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, Sv
	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
	LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
10	11	12	13	14
Macarrones de maíz a la boloñesa	Crema de calabaza y zanahoria Su	Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L	Patatas con costillas Su	Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...)
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso P, L, Sv	Hamburguesas con tomate y arroz blanco	Pollo con verduras (calabacín, calabaza, pimiento rojo, verde...) y patatas Su	Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv	Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz P, Sv
Melocotón en almíbar	Plátano	Yogur L	Pera	Manzana y leche L
LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
17	18	19	20	21
Macarrones de maíz con chorizo L	Brócoli rehogado	Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su	Sopa de cocido con fideos de arroz	Patatas con calamares y gambas P, M, C
Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv	Huevos fritos con patatas fritas H, Su	Filete de pollo con lechuga, escarola, hoja de roble y atún P, Sv	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)	Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate P, Sv
Plátano	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
24	25	26	27	28
Crema de calabacín Su	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...)	Judías verdes con zanahoria y patata Su	Espaguetis de maíz con tomate
Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco	Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, Sv	Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria Sv	Lomo de sajonia con ensalada de tomate y queso L	Lomo de atún con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, P, Sv
Piña	Mandarina	Yogur L	Plátano	Manzana y leche L
LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
31				
Macarrones de maíz con tomate				
Boquerones con lechuga, escarola, rúcula, brotes tiernos y maíz P, H, Sv				
Pera				
LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687				

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
	4	5	6	
	Guisantes con jamón	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su	Sopa de verduras con fideos de arroz (puerro, judías verdes, zanahoria...)	Macarrones con tomate
	Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) con puré de patata G, L	Lomo a la plancha con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz Sv	Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, Sv	Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv
	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
	LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
10	11	12	13	14
Macarrones de maíz a la boloñesa	Crema de calabaza y zanahoria Su	Arroz tres delicias (jamón, zanahoria y maíz) L	Patatas con costillas Su	Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...)
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso P, L, Sv	Hamburguesas con tomate y arroz blanco	Pollo con verduras (calabacín, calabaza´pimiento rojo, verde...) y patatas Su	Filete de ternera con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria Sv	Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv
Melocotón en almíbar	Plátano	Yogur L	Pera	Manzana y leche L
LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
17	18	19	20	21
Macarrones de maíz con chorizo L	Brócoli rehogado	Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su	Sopa de cocido con fideos de arroz	Patatas con calamares y gambas P, M, C
Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate Sv	Filete de ternera con patatas fritas Su	Filete de pollo con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, Sv	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)	Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv
Plátano	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
24	25	26	27	28
Crema de calabacín Su	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...)	Judías verdes con zanahoria y patata Su	Espaguetis de maíz con tomate
Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G	Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv	Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv	Lomo de sajonia con ensalada de tomate y queso L	Lomo de atún con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, Sv
Piña	Mandarina	Yogur L	Plátano	Manzana y leche L
LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
31				
Macarrones de maíz a la carbonara L				
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula, brotes tiernos y maíz P, G, Sv				
Pera				
LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687				

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
4 LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	4 Guisantes con jamón Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) con puré de patata G, L Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	5 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz H, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	6 Sopa de verduras con estrellitas (puerro, judías verdes, zanahoria...)G, H Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv Mandarina LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Macarrones con tomate G, H Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
10 Coditos a la boloñesa G, H Lomo a la plancha con lechuga, escarola, rúcula y queso L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Hamburguesas con tomate y arroz blanco Plátano LI 23g PR 24g HC 93 KCAL 683	12 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Pollo con verduras (calabacín, calabaza, pimiento rojo, verde...) y patatas Su Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	13 Patatas con costillas Su Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	14 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de pavo con lechuga, escarola, brotes y maíz Sv Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
17 Espirales vegetales con chorizo G, H, L Filete de ternera con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	18 Brócoli rehogado Huevos fritos con patatas fritas H, Su Manzana LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	19 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...)Su San jacobos con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate G, L, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	20 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Mandarina LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	21 Patatas con verduras y carne Su Filete de pollo con lechuga, escarola, rúcula y tomate Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
24 Crema de calabacín Su Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Piña LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de ternera con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate Sv Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	27 Judías verdes con zanahoria y patata Su Lomo de sajonia con ensalada de tomate y queso L Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	28 Espaguetis con tomate G, H Tortilla francesa con lechuga, escarola, canónigos y tomate Sv Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
31 Macarrones carbonara L, G, H Filete de pollo con lechuga, escarola, rúcula, brotes tiernos y maíz Sv Pera LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687				

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
4 LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	4 Guisantes con jamón Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) con puré de patata G Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	5 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz H, Sv Yogur de soja LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	6 Sopa de verduras con estrellitas (puerro, judías verdes, zanahoria...) G, H Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv Mandarina LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Macarrones con tomate G, H Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv Pera y leche de soja con chocolate LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
10 Coditos a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Hamburguesas con tomate y arroz blanco Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	12 Arroz tres delicias (tortilla y maíz) H Pollo con verduras (calabacín, calabaza, pimiento rojo, verde...) y patatas Su Yogur de soja LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	13 Patatas con costillas Su Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	14 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv Manzana y leche de soja con chocolate LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
17 Espirales vegetales con tomate G, H Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	18 Brócoli rehogado Huevos fritos con patatas fritas H, Su Manzana LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	19 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su Filete de pollo con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, Sv Yogur de soja LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	20 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Mandarina LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	21 Patatas con calamares y gambas P, M, C Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv Pera y leche de soja con chocolate LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
24 Crema de calabacín Su Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Piña LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv Yogur de soja LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	27 Judías verdes con zanahoria y patata Su Lomo de sajonia con ensalada de tomate y atún P Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	28 Espaguetis con tomate G, H Lomo de atún con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, P, Sv Manzana y leche de soja con chocolate LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
31 Macarrones con tomate G, H Boquerones con lechuga, escarola, rúcula, brotes tiernos y maíz P, G, H, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687				

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
	4	5	6	
	Guisantes con jamón	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su	Sopa de verduras con estrellitas (puerro, judías verdes, zanahoria...) G, H	Macarrones con tomate G, H
	Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) con puré de patata G, L	Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y tomate H, Sv	Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv	Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv
	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y yogur L
	LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
10	11	12	13	14
Coditos a la boloñesa G, H	Crema de calabaza y zanahoria Su	Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L	Patatas con costillas Su	Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...)
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, Sv	Hamburguesas con tomate y arroz blanco	Pollo con verduras (calabacín, calabaza´pimiento rojo, verde...) y patatas Su	Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv	Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes y tomate G, P, Sv
Kiwi	Plátano	Yogur L	Pera	Manzana y yogur L
LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
17	18	19	20	21
Espirales vegetales con tomate G, H	Brócoli rehogado	Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su	Sopa de cocido G, H	Patatas con pescado P
Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv	Tortilla francesa con patatas fritas H, Su	San jacobos con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, Sv	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)	Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv
Plátano	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
24	25	26	27	28
Crema de calabacín Su	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...)	Judías verdes con zanahoria y patata Su	Macarrones con tomate G, H
Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G	Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv	Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv	Lomo de sajonia con ensalada de tomate y queso fresco L	Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, P, Sv
Pera	Mandarina	Yogur L	Plátano	Manzana y leche L
LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
31				
Macarrones con tomate G, H				
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula, brotes tiernos y tomate P, G, Sv				
Pera				
LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687				

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
	4	5	6	
	Guisantes con jamón	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su	Sopa de verduras con estrellitas (puerro, judías verdes, zanahoria...) G, H	Macarrones con tomate G, H
	Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) con puré de patata G, L	Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz H, Sv	Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv	Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv
	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
	LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
10	11	12	13	14
Coditos a la boloñesa G, H	Crema de calabaza y zanahoria Su	Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L	Patatas con costillas Su	Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...)
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, Sv	Hamburguesas con tomate y arroz blanco	Pollo con verduras (calabacín, calabaza´pimiento rojo, verde...) y patatas Su	Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv	Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv
Melocotón en almíbar	Plátano	Yogur L	Pera	Manzana y leche L
LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
17	18	19	20	21
Espirales vegetales con chorizo G, H, L	Brócoli rehogado	Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su	Sopa de cocido G, H	Patatas con calamares y gambas P, M, C
Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv	Tortilla francesa con patatas fritas H, Su	San jacobos con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, Sv	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)	Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv
Plátano	Manzana	Yogur L	Mandarina	Pera y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
24	25	26	27	28
Crema de calabacín Su	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...)	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...)	Judías verdes con zanahoria y patata Su	Espaguetis con tomate G, H
Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G	Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv	Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv	Lomo de sajonia con ensalada de tomate y queso L	Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y tomate H, P, Sv
Piña	Mandarina	Yogur L	Plátano	Manzana y leche L
LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665
31				
Macarrones carbonara L, G, H				
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula, brotes tiernos y maíz P, G, Sv				
Pera				
LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687				

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO