



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Judías verdes rehohadas Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) y arroz blanco G, Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Espirales vegetales con bacón G, H, L Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Plátano LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Hamburguesas con patatas Su Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Tortilla francesa con lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	6 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos y tomate P, G, SV Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Coditos a la boloñesa G, H Filete de palometa con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Guisantes con jamón Su Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, espinacas, tomate y aceitunas H, L, SV Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Ensalada de garbanzos (aguacate, tomate...) Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, G, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Arroz con tomate Filete de meluza con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Crema de calabaza y zanahora Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones carbonara G, H, L Boquerones con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, P, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Ensalada de patata (atún, huevo, pepino...) H, P, SV Salchichas frescas con lechuga, canónigos, escarola y maíz SV Pera LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	18 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Brócoli rehogado Pollo asado con con arroz blanco Sandía LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	20 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

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
2 Judías verdes rehohadas Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) y arroz blanco Su Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Macarrones de maíz con bacón Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, Sv Plátano LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Hamburguesas con patatas Su Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Tortilla francesa con lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Kiwi LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos y tomate P, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de palometa con lechuga, escarola, rucúla y queso P, L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Guisantes con jamón Su Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, espinacas, tomate y aceitunas H, L, Sv Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Ensalada de garbanzos (aguacate, tomate...) Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Arroz con tomate Filete de meluza con lechuga, escarola, brotes y maíz P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Crema de calabaza y zanahora Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones de maíz con tomate Boquerones con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, P, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Ensalada de patata (atún, huevo, pepino...) H, P, Sv Salchichas frescas con lechuga, canónigos, escarola y maiz Sv Pera LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	18 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún P, L, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Brócoli rehogado Pollo asado con con arroz blanco Sandía LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	20 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Judías verdes rehohadas Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) y arroz blanco G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Macarrones de maíz con bacón Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Plátano LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Hamburguesas con patatas Su Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Filete de pollo con lechuga, escarola, tomate y zanahoria SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	6 Arroz tres delicias (jamón, maíz) L Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos y tomate P, G, SV Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de palometa con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Guisantes con jamón Su Filete de ternera con lechuga, hoja de roble, espinacas, tomate y aceitunas SV Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Ensalada de garbanzos (aguacate, tomate...) Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria G, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Arroz con tomate Filete de meluza con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Crema de calabaza y zanahora Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones de maíz con tomate Boquerones con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate P, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Ensalada de patata (atún, pepino...) P, SV Salchichas frescas con lechuga, canónigos, escarola y maíz SV Pera LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	18 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Brócoli rehogado Pollo asado con con arroz blanco G, P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	20 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

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
2 Judías verdes rehohadas Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) y arroz blanco G, Su Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Espirales vegetales con bacón G, H, L Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y tomate G, SV Plátano LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Hamburguesas con patatas Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Tortilla francesa con lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Kiwi LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Lomo de cerdo con lechuga, brotes tiernos y tomate G, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Coditos a la boloñesa G, H Filete de lomo con lechuga, escarola, rucúla y queso G, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Guisantes con jamón Su Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, espinacas, tomate y aceitunas H, L, Sv Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Ensalada de garbanzos (aguacate, tomate...) Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, G, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Arroz con tomate Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes y maíz G, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Crema de calabaza y zanahora Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones carbonara G, H, L Tortilla francesa con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Ensalada de patata (atún, pepino...) H, Sv Salchichas frescas con lechuga, canónigos, escarola y maíz Sv Pera LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	18 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate G, L, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Brócoli rehogado Pollo asado con con arroz blanco G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	20 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
30 Crema de calabacín Su Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678				

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
2 Judías verdes rehohadas Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) y arroz blanco G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Espirales vegetales con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Plátano LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Hamburguesas con patatas Su Yogur de soja LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Tortilla francesa con lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	6 Arroz tres delicias (tortilla, maíz) H Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos y tomate P, G, SV Pera y leche de soja con chocolate LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Coditos a la boloñesa G, H Filete de palometa con lechuga, escarola, rucúla y tomate G, P, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Guisantes con jamón Su Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, espinacas, tomate y aceitunas H, SV Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Ensalada de garbanzos (aguacate, tomate...) Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria G, SV Yogur de soja LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Arroz con tomate Filete de meluza con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Crema de calabaza y zanahora Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche de soja con chocolate LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones con tomate G, H Boquerones con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, P, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Ensalada de patata (atún, huevo, pepino...) H, P, SV Salchichas frescas con lechuga, canónigos, escarola y maíz SV Pera LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	18 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Lomo de cerdo con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, SV Yogur de soja LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Brócoli rehogado Pollo asado con con arroz blanco G, P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	20 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

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
2 Judías verdes rehohadas Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) y arroz blanco G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Espirales vegetales con bacón G, H, L Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Plátano LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Hamburguesas con patatas Su Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Tortilla francesa con lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, SV Kiwi LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos y tomate P, G, SV Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Coditos a la boloñesa G, H Filete de palometa con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, SV Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Guisantes con jamón Su Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, espinacas y tomate H, L, SV Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Ensalada de garbanzos (aguacate, tomate...) Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, G, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Arroz con tomate Filete de meluza con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Crema de calabaza y zanahora Su Pollo en salsa con verduras y patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate P, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Ensalada de patata (atún, huevo...) H, P, SV Salchichas frescas con lechuga, canónigos, escarola y tomate Su Pera LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	18 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Brócoli rehogado Pollo en salsa con con arroz blanco G, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	20 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

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
2 Judías verdes rehohadas Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) y patatas G, Su Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Espirales vegetales con bacón G, H, L Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Plátano LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Hamburguesas con arroz blanco Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Lentejas con verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo, verde...) Tortilla francesa con lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Sandia LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos y tomate P, G, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Coditos a la boloñesa G, H Filete de palometa con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Guisantes con jamón Su Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, espinacas y tomate H, L, Sv Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Ensalada de garbanzos (aguacate, tomate...) Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, G, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Arroz con tomate Filete de meluza con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Crema de calabaza y zanahora Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones Con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, P, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Ensalada de patata (atún, huevo, pepino...) H, P, Sv Salchichas frescas con lechuga, canónigos, escarola y tomate Sv Pera LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	18 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Brócoli rehogado Pollo asado con con arroz blanco G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	20 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO