





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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
	Macarrones con tomate G, H	Crema de calabaza y zanahoria su	Arroz con tomate	Guisantes con jamón
DÍA NO LECTIVO	Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, SV	Albóndigas con verduras y patatas	Tortilla francesa de atún con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV	Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún L, Su
	Plátano Li 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	Yogur L Li 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	Manzana LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	Pera y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
10	11	12	13	14
Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) н, L	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo)	Sopa de verduras y pollo con puntitos G, H	Macarrones a la carbonara G, H, L	Patatas con calamares P, M,c,Su
Lomitos de bacalao con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv	Tortilla de calabacín con lechuga, canónigos, espinacas y aceitunas H, sv	Albóndigas con verduras y arroz su, G	Boquerones con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV	Hambruguesas con tomate, lechuga, espinacas, hoja de roble y zanahoria su
Pera	Kiwi	Yogur <u>L</u>	Plátano	Manzana y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
Judías verdes con tomate	18 Sopa de cocido <mark>G, H</mark>	19 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, alcachofas)	20 Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro, zanahoria) su	Espirales con chorizo G, H, L
Salchicas frescas con patatas su, L	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo)	Lomos de atún con lechuga, hoja de roble, rucula, tomate y aceitunas G, P, Sv	Huevos fritos con lechuga, canónigos, tomate y queso н, ь, su	Filetes de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv
Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	Manzana Li 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	Yogur L	Mandarina LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
24	25	26	27	28
Macarrones con atún, tomate y aceitunas G, н, Р	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde)	Arroz con tomate	Crema de calabacín su	Judías blancas con verduras (pimiento rojo, verde, zanahoria)
Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos, maíz y atún _{G, P, Sv}	Filete de gallitos con lechuga, brotes tiernos, espinacas y queso G, P, L, Sv	Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo) y patatas su	San Jacobos con lechuga, rúcula, canónigos y tomate G, L, Sv	Filete de palometa con lechuga, hoja de robles, escarola y tomate H, G, L, Sv
Piña Li 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	Plátano Li 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Manzana y leche L Li 21g PR 23g HC 96 KCAL 665





SIN HUEVO

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
	Macarrones de maíz con tomate	Crema de calabaza y zanahoria su	Arroz con tomate	Guisantes con jamón
DÍA NO LECTIVO	Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, SV	Albóndigas con verduras y patatas	Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes y maíz sv	Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún L, P, Su
	Plátano Li 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	Yogur L Li 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	Manzana LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
10	11	12	13	14
Arroz tres delicias (jamón y maíz) L	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo)	Sopa de verduras y pollo con fideos de arroz	Macarrones de maíz a la carbonara L	Patatas con calamares P, M,C,Su
Lomitos de bacalao con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv	Filete de pollo con lechuga, canónigos, espinacas y aceitunas sv	Albóndigas con verduras y arroz su, G	Boquerones con lechuga, escarola, brotes y maíz g, P, SV	Hambruguesas con tomate, lechuga, espinacas, hoja de roble y zanahoria su
Pera	 Kiwi	Yogur <u>L</u>	Plátano	Pera y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	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
Judías verdes con tomate	Sopa de cocido con fideos de arroz	Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, alcachofas)	Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro, zanahoria) su	Macarrones de maíz con chorizo L
Salchicas frescas con patatas su, L	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo)	Lomos de atún con lechuga, hoja de roble, rucula, tomate y aceitunas G, P, Sv	Magro con tomate con lechuga, canónigos, tomate y queso L, Su	Filetes de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv
Plátano Li 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	Manzana Li 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	Yogur L Li 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Mandarina LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Mandarina y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
24	25	26	27	28
Macarrones de maíz con atún, tomate y aceitunas P	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde)	Arroz con tomate	Crema de calabacín su	Judías blancas con chorizo
Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos, maíz y atún G, P, Sv	Filete de gallitos con lechuga, brotes tiernos, espinacas y queso G, P, L, Sv	Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo) y patatas su	San Jacobos con lechuga, rúcula, canónigos y tomate G, L, Sv	Filete de palometa con lechuga, hoja de robles, escarola y tomate H, G, L, Sv
Piña Li 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	Plátano	Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665







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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
	Macarrones con tomate G, H	Crema de calabaza y zanahoria su	Arroz con tomate	Guisantes con jamón
DÍA NO LECTIVO	Filete de ternera con lechuga, escarola, rucúla y queso L, sv	Albóndigas con verduras y patatas	Tortilla francesa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, sv	Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate G, Su
	Plátano Li 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	Yogur L LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	Manzana LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	Pera y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
10	11	12	13	14
Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) н, L	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo)	Sopa de verduras y pollo con puntitos _G , _H	Macarrones a la carbonara G, н, L	Patatas con carne y verduras su
Filete de pollo con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, sv	Tortilla de calabacín con lechuga, canónigos, espinacas y aceitunas H, sv	Albóndigas con verduras y arroz blanco su, G	Lomo de cerdo con lechuga, escarola, brotes y maíz sv	Hambruguesas con tomate, lechuga, espinacas, hoja de roble y zanahoria su
Pera	Kiwi	Yogur <u>L</u>	Plátano	Pera y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
Judías verdes con tomate	18 Sopa de cocido 6, H	19 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, alcachofas)	20 Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro, zanahoria) su	Espirales con chorizo 6, H, L
Salchicas frescas con patatas su, L	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo)	Carne con tomate con lechuga, hoja de roble, rucula, tomate y aceitunas sv	Huevos fritos con lechuga, canónigos, tomate y queso н, <u>L, su</u>	Filetes de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv
Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	Manzana Li 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	Yogur L Li 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Mandarina LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Mandarina y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
24 Macarrones con tomate G, H	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde)	26 Arroz con tomate	27 Crema de calabacín su	28 Judías blancas con verduras
Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos y maíz G, sv	Filete de ternera con lechuga, brotes tiernos, espinacas y queso L, Sv	Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo) y patatas su	San Jacobos con lechuga, rúcula, canónigos y tomate G, L, Sv	Filete de contra con lechuga, hoja de robles, escarola y tomate L, sv
Piña Li 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	Plátano Li 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Manzana y leche L Li 21g PR 23g HC 96 KCAL 665





SIN LECHE

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	
	Macarrones con tomate G, H	Crema de calabaza y zanahoria su	Arroz con tomate	Guisantes con jamón
DÍA NO LECTIVO	Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y tomate G, P, SV	Albóndigas con verduras y patatas	Tortilla francesa de atún con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV	Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún L, Su
	Plátano Li 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	Yogur de soja LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	Manzana LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	Pera y leche de soja con chocolate LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
10	11	12	13	14
Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) н, L	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo)	Sopa de verduras y pollo con puntitos G, H	Macarrones con tomate G, H	Patatas con calamares P, M,c,su
Lomitos de bacalao con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv	Tortilla de calabacín con lechuga, canónigos, espinacas y aceitunas H, Sv	Albóndigas con verduras y arroz su, G	Boquerones con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV	Hambruguesas con tomate, lechuga, espinacas, hoja de roble y zanahoria su
Pera	Kiwi	Yogur de soja	Plátano	Manzana y leche de soja con chocolate
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	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 Arroz con pollo y verduras (zanahoria,	20 Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro,	21
Judías verdes con tomate	Sopa de cocido G, H	calabacín, alcachofas)	zanahoria) su	Espirales con tomate G, H
Salchicas frescas con patatas su, L	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo)	Lomos de atún con lechuga, hoja de roble, rucula, tomate y aceitunas G, P, Sv	Huevos fritos con lechuga, canónigos, tomate	Filetes de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv
Plátano Li 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	Manzana Li 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	Yogur de soja Li 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Mandarina LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Pera y leche de soja con chocolate LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
24	25	26	27	28
Macarrones con atún, tomate y aceitunas G, н, Р	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde)	Arroz con tomate	Crema de calabacín su	Judías blancas con verduras
Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos, maíz y atún _G , P, Sv	Filete de gallitos con lechuga, brotes tiernos, espinacas y queso G, P, L, Sv	Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo) y patatas su	San Jacobos con lechuga, rúcula, canónigos y tomate G, L, Sv	Filete de palometa con lechuga, hoja de robles, escarola y tomate H, G, L, Sv
Piña Li 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Yogur de soja LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	Mandarina LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Manzana y leche de soja con chocolate LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665





KOALAS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
	Macarrones con tomate G, H / Puré de verduras con merluza para babys	Crema de calabaza y zanahoria su	Arroz con tomate / Puré de verduras con ternera para babys	Guisantes con jamón/Puré de verduras con pollo para babys
DÍA NO LECTIVO	Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y queso g, P, L, sv	Albóndigas con verduras y patatas	Tortilla francesa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, sv	Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate su, G
	Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	Yogur L LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	Manzana Li 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	Pera y yogur L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
10	11	12	13	14
Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) н. L / Puré de verdurascon merluza para babys	Brócoli con jamón / Puré de verduras con ternera para babys	Sopa de verduras y pollo con puntitos G, H / Puré de verduras con ternera para babys	Macarrones con tomate G, H/ Puré de verduras con lenguado para babys	Patatas con pescado P, M,C,Su / Puré de verduras con pavo para babys
Lomitos de bacalao con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv	Tortilla de calabacín con lechuga, canónigos, espinacas y aceitunas H, Sv	Albóndigas con verduras y arroz su, G	Lenguado con lechuga, escarola, brotes y tomate G, P, SV	Hambruguesas con tomate, lechuga, espinacas, hoja de roble y zanahoria su
Pera	Mandarina	Yogur <u>L</u>	Plátano	Manzana y yogur L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	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
Judías verdes con tomate / Puré de verduras con ternera para babys	Sopa de cocido G, H / Puré de verduras con pollo para babys	Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, alcachofas) / Puré de verduras con	Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro, zanahoria) su	Espirales con tomate G, H / Puré de verduras con merluza para babys
Salchicas frescas con patatas su, L	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo)	Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, rucula, tomate y aceitunas G, P, Sv	Tortilla francesa con lechuga, canónigos, tomate y queso н, ь, su	Filetes de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv
Plátano Li 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	Manzana Li 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Manzana Li 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Mandarina y yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
24	25	26	27	28
Macarrones con tomate G, H / Puré de verduras con magro de cerdo para babys	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde) / Puré de lentejas para babys	Arroz con tomate / Puré de verduras con pollo para babys	Crema de calabacín su	Judías blancas con verduras / Puré de verduras con lenguado para babys
Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos, maíz y tomate <mark>G, Sv</mark>	Filete de gallitos con lechuga, brotes tiernos, espinacas y queso G, P, L, Sv	Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo) y patatas su	San Jacobos con lechuga, rúcula, canónigos y tomate G, L, Sv	Filete de palometa con lechuga, hoja de robles, escarola y tomate H, G, L, Sv
Pera Li 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Manzana y yogur L Li 21g PR 23g HC 96 KCAL 665





RATONES

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
	Macarrones con tomate G, H	Crema de calabaza y zanahoria su	Arroz con tomate	Crema de calabacín
DÍA NO LECTIVO	Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, SV	Albóndigas con verduras y patatas	Tortilla francesa de atún con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, sv	Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún L, Su
	Plátano Li 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	Yogur L Li 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	Manzana LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	Pera y yogur L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
10	11	12	13	14
Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) н, L	Crema de verduras	Sopa de verduras y pollo con puntitos G, H	Macarrones con tomate G, H	Patatas con calamares P, M,C,Su
Lomitos de bacalao con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv	F Tortilla de calabacín con lechuga, canónigos, espinacas y aceitunas H, Sv	Albóndigas con verduras y arroz su, G	Merluza con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV	Hambruguesas con tomate, lechuga, espinacas, hoja de roble y zanahoria su
Pera	Pera	Yogur L	Plátano	Manzana y yogur L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
Crema de calabaza	Sopa de cocido G, H	Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, alcachofas)	Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro, zanahoria) su	Espirales con chorizo G, H, L
Salchicas frescas con patatas su, L	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo)	Merluza con lechuga, hoja de roble, rucula, tomate y aceitunas G, P, Sv	Tortilla francesa con lechuga, canónigos, tomate y queso н. L. su	Filetes de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv
Plátano Li 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	Manzana Li 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Mandarina LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Mandarina y yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
24 Macarrones con tomate G, H	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde)	26 Arroz con tomate	27 Crema de calabacín su	28 Judías blancas con chorizo
Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos, maíz y atún _{G, P, Sv}	Filete de gallitos con lechuga, brotes tiernos, espinacas y queso G, P, L, Sv	Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo) y patatas su	San Jacobos con lechuga, rúcula, canónigos y tomate G, L, Sv	Filete de palometa con lechuga, hoja de robles, escarola y tomate H, G, L, Sv
Piña LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	Plátano Li 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Manzana y yogur L Li 21g PR 23g HC 96 KCAL 665





SIN GLUTEN

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
	Macarrones de maíz con tomate	Crema de calabaza y zanahoria su	Arroz con tomate	Guisantes con jamón
DÍA NO LECTIVO	Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y queso P, L, SV	Albóndigas con verduras y patatas su	Tortilla francesa de atún con lechuga, escarola, brotes y maíz P, H, SV	Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, rúcula y atún P, Su
	Plátano Li 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	Yogur L Li 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	Manzana LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	Pera y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
10	11	12	13	14
Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) н, L	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo)	Sopa de verduras y pollo con fideos de arroz	Macarrones de maíz con tomate	Patatas con calamares P, M,C,Su
Lomitos de bacalao con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, Sv	Tortilla de calabacín con lechuga, canónigos, espinacas y aceitunas H, sv	Albóndigas con verduras y arroz blanco su	Boquerones con lechuga, escarola, brotes y maíz P, SV	Hambruguesas con tomate, lechuga, espinacas, hoja de roble y zanahoria su
Pera	Plátano	Yogur <u>L</u>	Plátano	Manzana y leche L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	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
Judías verdes con tomate	Sopa de cocido con fideos de arroz	Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, alcachofas)	Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro, zanahoria) su	Macarrones de maíz con chorizo L
Salchicas frescas con patatas su, L	Cocido completo (garbanzos, carne, repollo)	Lomos de atún con lechuga, hoja de roble, rucula, tomate y aceitunas P, Sv	Huevos fritos con lechuga, canónigos, tomate y queso н, ь, su	Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, Sv
Plátano Li 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	Manzana Li 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	Mandarina LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
24	25	26	27	28
Macarrones de maíz con atún, tomate y aceitunas P	Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde)	Arroz con tomate	Crema de calabacín su	Judías blancas con chorizo
Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos, maíz y atún P. Sv	Filete de gallitos con lechuga, brotes tiernos, espinacas y queso P, L, Sv	Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo) y patatas su	San Jacobos con lechuga, rúcula, canónigos y tomate L, Sv	Filete de palometa con lechuga, hoja de robles, escarola y tomate L, Sv
Piña	Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Manzana y leche L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665