


Menú Escolar
ENERO 2026
GENERAL

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate G, Sv Mandarina LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	13 Patatas con costillas Su Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	14 Sopa de verduras (coliflor, judías verdes, zanahoria...) con estrellitas G, H Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, tomate, pimiento rojo...) y patatas G Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de sajonia con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Hamburguesas con tomate con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
19 Coditos a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula, brotes tiernos y maíz H, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	20 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, SV Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	21 Arroz con pollo y verduras (zanahoría, calabacín, pimiento verde, rojo...) Lomo de atún con lechuga, espinacas, escarola y aceitunas G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	22 Crema de verduras (acegas, zanahoria, calabacín...) Su Pollo asado con puré de patata L, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	16 Judías blancas con verduras y chorizo L Filete de palometa lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, SV Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
26 Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, canónigos, espinacas, brotes tiernos, tomate y queso Sv, L Pera LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	27 Macarrones a la carbonara G, H, L Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, canónigos y zanahoria P, G, Sv Melocotón en almíbar LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	28 Patatas a la riojana con calamares, gambas y mejillones P, C, M, Su Salchichas frescas al horno con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29 Arroz con tomate casero Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, cebolla...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	23 Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, repollo, carne...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA **P** PESCADO **MZ** MOSTAZA **MC** MOLUSCOS **L** LÁCTEOS **H** HUEVO **SE** SÉSAMO **G** GLUTEN **FS** FRUTOS SECOS **SV** SULFITOS **C** CRUSTÁCEOS **CA** CACAHUETE **A** APIO **AL** ALTRAMUJES


Menú Escolar
ENERO 2026
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
12 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate Sv Mandarina LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	13 Patatas con costillas Su Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso P, L, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	14 Sopa de verduras (coliflor, judías verdes, zanahoria...) con fideos de arroz Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, tomate, pimiento rojo...) y patatas G Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de sajonia con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Hamburguesas con tomate con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
19 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula, brotes tiernos y maíz H, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	20 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún P, L, SV Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	21 Arroz con pollo y verduras (zanahoría, calabacín, pimiento verde, rojo...) Lomo de atún con lechuga, espinacas, escarola y aceitunas P, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	22 Crema de verduras (aceglas, zanahoria, calabacín...) Su Pollo asado con puré de patata LSV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	16 Judías blancas con verduras y chorizo L Filete de palometa lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, SV Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
26 Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, canónigos, espinacas, brotes tiernos, tomate y queso Sv, L Pera LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	27 Macarrones de maíz con tomate Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, canónigos y zanahoria P, Sv Melocotón en almíbar LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	28 Patatas a la riojana con calamares, gambas y mejillones P, C, M, Su Salchichas frescas al horno con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29 Arroz con tomate casero Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, cebolla...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	23 Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, repollo, carne...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA **P** PESCADO **MZ** MOSTAZA **MC** MOLUSCOS **L** LÁCTEOS **H** HUEVO **SE** SÉSAMO **G** GLUTEN **FS** FRUTOS SECOS **SV** SULFITOS **C** CRUSTÁCEOS **CA** CACAHUETE **A** APIO **AL** ALTRAMUCES


Menú Escolar
ENERO 2026
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
12 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate G, Sv Mandarina LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	13 Patatas con costillas Su Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y tomate G, P, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	14 Sopa de verduras (coliflor, judías verdes, zanahoria...) con estrellitas G, H Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, tomate, pimiento rojo...) y patatas G Yogur de soja con chocolate LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de sajonia con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	
19 Coditos a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula, brotes tiernos y maíz P, G, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	20 Brócoli rehogado Filete de lomo con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, SV Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	21 Arroz con pollo y verduras (zanahoría, calabacín, pimiento verde, rojo...) Lomo de atún con lechuga, espinacas, escarola y aceitunas G, P, Sv Yogur de soja con chocolate LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	15 Arroz con tomate Huevos fritos con lechuga, escarola, rucula, espinacas y atún H, P, L, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	16 Judías blancas con verduras y chorizo L Filete de palometa lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, SV Manzana y leche de soja con chocolate LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
26 Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, canónigos, espinacas, brotes tiernos y tomate Sv Pera LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	27 Macarrones con tomate G, H Filete de lengua con lechuga, hoja de roble, canónigos y zanahoria P, G, Sv Melocotón en almíbar LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	28 Patatas a la riojana con calamares, gambas y mejillones P, C, M, Su Salchichas frescas al horno con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, Sv Yogur de soja con chocolate LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29 Arroz con tomate casero Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, cebolla...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	23 Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, repollo, carne...) Pera y leche de soja con chocolate LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA P PESCADO M MOSTAZA Z MOLUSCOS MC LÁCTEOS L HUEVO H S SÉSAMO E SE S GLUTEN G F FRUTOS SECOS S SULFITOS V SULFITOS C CRUSTÁCEOS A CACAHUETE CA APIO A ALTRAMUJCES AL


Menú Escolar
ENERO 2026
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
12 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate G, Sv Mandarina LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	13 Patatas con costillas Su Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	14 Sopa de verduras (coliflor, judías verdes, zanahoria...) con fideos de arroz Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, tomate, pimiento rojo...) y patatas G Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de sajonia con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	 Arroz tres delicias (jamón, maíz) L Hamburguesas con tomate con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
19 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula, brotes tiernos y maíz H, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	20 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún G, P, L, SV Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	21 Arroz con pollo y verduras (zanahoría, calabacín, pimiento verde, rojo...) Lomo de atún con lechuga, espinacas, escarola y aceitunas G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	22 Crema de verduras (aceglas, zanahoria, calabacín...) Su Pollo asado con puré de patata L, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	16 Judías blancas con verduras y chorizo L Filete de palometa lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, SV Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
26 Guisantes con jamón Carne con tomate con lechuga, canónigos, espinacas, brotes tiernos, tomate y queso Sv, L Pera LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	27 Macarrones con tomate Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, canónigos y zanahoria P, G, Sv Melocotón en almíbar LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	28 Patatas a la riojana con calamares, gambas y mejillones P, C, M, Su Salchichas frescas al horno con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29 Arroz con tomate casero Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, cebolla...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	23 Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, repollo, carne...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA **P** PESCADO **MZ** MOSTAZA **MC** MOLUSCOS **L** LÁCTEOS **H** HUEVO **SE** SÉSAMO **G** GLUTEN **FS** FRUTOS SECOS **SV** SULFITOS **C** CRUSTÁCEOS **CA** CACAHUETE **A** APIO **AL** ALTRAMUJES


Menú Escolar
ENERO 2026
SIN PESCADO

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate G, Sv Mandarina LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	13 Patatas con costillas Su Filete de lomo con lechuga, escarola, rucula y queso G, L, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	14 Sopa de verduras (coliflor, judías verdes, zanahoria...) con estrellitas G, H Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, tomate, pimiento rojo...) y patatas G Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de sajonia con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Hamburguesas con tomate con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
19 Coditos a la boloñesa G, H Filete de pavo con lechuga, escarola, rucula, brotes tiernos y maíz SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	20 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate G, L, SV Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	21 Arroz con pollo y verduras (zanahoría, calabacín, pimiento verde, rojo...) Lomo de cerdo con lechuga, espinacas, escarola y aceitunas G, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	22 Crema de verduras (aceglas, zanahoria, calabacín...) Su Pollo asado con puré de patata L, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	16 Judías blancas con verduras y chorizo L Filete de ternera lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate SV Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
26 Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, canónigos, espinacas, brotes tiernos, tomate y queso Sv, L Pera LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	27 Macarrones a la carbonara G, H, L Filete de ternera con lechuga, hoja de roble, canónigos y zanahoria G, Sv Melocotón en almíbar LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	28 Patatas con carne y verduras Su Salchichas frescas al horno con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29 Arroz con tomate casero Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, cebolla...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	23 Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, repollo, carne...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA **P** PESCADO **MZ** MOSTAZA **MC** MOLUSCOS **L** LÁCTEOS **H** HUEVO **SE** SÉSAMO **G** GLUTEN **FS** FRUTOS SECOS **SV** SULFITOS **C** CRUSTÁCEOS **CA** CACAHUETE **A** APIO **AL** ALTRAMUJES


Menú Escolar
ENERO 2026
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
12 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate G, Sv Mandarina LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	13 Patatas con costillas Su Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	14 Sopa de verduras (coliflor, judías verdes, zanahoria...) con estrellitas G, H Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, tomate, pimiento rojo...) y patatas G Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de sajonia con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Hamburguesas con tomate con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Pera y yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
19 Coditos a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula, brotes tiernos y maíz H, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	20 Crema de calabacín Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate G, L, SV Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	21 Arroz con pollo y verduras (zanahoría, calabacín, pimiento verde, rojo...) Filete de lenguado con lechuga, espinacas, escarola G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	22 Crema de verduras (aceglas, zanahoria, calabacín...) Su Pollo asado con puré de patata L, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	16 Judías blancas con verduras y chorizo L Filete de palometa lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, SV Manzana y yogur L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
26 Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, canónigos, espinacas, brotes tiernos, tomate y queso Sv, L Pera LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	27 Macarrones a la carbonara G, H, L Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, canónigos y zanahoria P, G, Sv Melocotón en almíbar LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	28 Patatas a la riojana con calamares, gambas y mejillones P, C, M, Su Salchichas frescas al horno con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29 Arroz con tomate casero Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, cebolla...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	23 Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, repollo, carne...) Pera y yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
				30 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Lomitos de bacalao con lechuga, rucula, espinacas, rucula y tomate Sv, P, L Manzana y yogur L LI 21g PR 23g HC 96 KCAL 665

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA **P** PESCADO **MZ** MOSTAZA **MC** MOLUSCOS **L** LÁCTEOS **H** HUEVO **SE** SÉSAMO **G** GLUTEN **FS** FRUTOS SECOS **SV** SULFITOS **C** CRUSTÁCEOS **CA** CACAHUETE **A** APIO **AL** ALTRAMUJES


Menú Escolar
ENERO 2026
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
12 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, canónigos, brotes tiernos y tomate G, Sv Mandarina LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	13 Patatas con costillas Su Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	14 Sopa de verduras (coliflor, judías verdes, zanahoria...) con estrellitas G, H Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, tomate, pimiento rojo...) y patatas G Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de sajonia con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Hamburguesas con tomate con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Pera y yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
19 Coditos a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula, brotes tiernos y maíz H, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	20 Crema de calabacín Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate G, L, SV Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	21 Arroz con pollo y verduras (zanahoría, calabacín, pimiento verde, rojo...) Filete de lenguado con lechuga, espinacas, escarola G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	22 Crema de verduras (aceglas, zanahoria, calabacín...) Su Pollo asado con puré de patata L, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	16 Judías blancas con verduras y chorizo L Filete de palometa lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, SV Manzana y yogur L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
26 Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, canónigos, espinacas, brotes tiernos, tomate y queso Sv, L Pera LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	27 Macarrones a la carbonara G, H, L Filete de lenguado con lechuga, hoja de roble, canónigos y zanahoria P, G, Sv Melocotón en almíbar LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	28 Patatas a la riojana con calamares, gambas y mejillones P, C, M, Su Salchichas frescas al horno con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate H, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	29 Arroz con tomate casero Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, cebolla...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	23 Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, repollo, carne...) Pera y yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA **P** PESCADO **MZ** MOSTAZA **MC** MOLUSCOS **L** LÁCTEOS **H** HUEVO **SE** SÉSAMO **G** GLUTEN **FS** FRUTOS SECOS **SV** SULFITOS **C** CRUSTÁCEOS **CA** CACAHUETE **A** APIO **AL** ALTRAMUJES