



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Macarrones gratinados <b>G, H, L</b>  Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>H, L, Sv</b>  Mandarina LI 22g   PR 31g   HC 84   KCAL 676	<b>3</b> Arroz tres delicias (tortilla, jamón, maíz) <b>L, H</b>  Filete de merluza con lechuga hoja de roble, rúcula y queso <b>P, G, L, SV</b>  Plátano LI 25g   PR 26g   HC 91   KCAL 693	<b>4</b> Crema de calabacín <b>Su</b>  Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate <b>Su, G</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 23g   HC 79   KCAL 642	<b>5</b> Patatas con verduras y carne (pimiento rojo, verde, calabacín...) <b>Su</b>  Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Manzana LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	  Judías verdes rehogadas  Hamburguesas con tomate y boniato <b>Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 23g   PR 24g   HC 97   KCAL 691
<b>9</b> Espirales vegetales con bacón <b>G, H, L</b>  Filete de atún con lechuga, escarola, rúcula, espinacas y maíz <b>G, P, SV</b>  Piña LI 22g   PR 23g   HC 93   KCAL 662	<b>10</b> Crema de verduras (aceitunas, calabacín, puerro, zanahoria...) <b>Su</b>  Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, e pimiento verde...) y arroz <b>G, Sv</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 95   KCAL 683	<b>11</b> Sopa de cocido <b>G, H</b>  Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 22g   HC 93   KCAL 676	<b>12</b> Arroz con pollo y verduras (calabacín, alcachofas, pimiento verde, rojo...)  Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz <b>G, P, SV</b>  Pera LI 22g   PR 23g   HC 96   KCAL 674	<b>13</b> Guisantes con jamón  Pollo asado al limón con puré de patata <b>Su</b>  Manzana y leche <b>L</b> LI 21g   PR 24g   HC 97   KCAL 673
<b>16</b> Brócoli rehogado  Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate <b>H, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 22g   HC 96   KCAL 670	<b>17</b> Arroz con tomate casero  Ragout de ternera guisado con verduras (calacacín, calabaza, pimiento rojo...)  Manzana LI 23g   PR 22g   HC 93   KCAL 667	<b>18</b> Macarrones a la carbonara <b>G, L, H</b>  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>G, P, SV</b>  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 23g   HC 94   KCAL 684	<b>19</b> Judías blancas con verduras  Cinta de lomo con lechuga, espinacas, maíz y atún <b>G, Sv, P</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 96   KCAL 687	<b>20</b> Patatas con calamares y gambas <b>P, M, C</b>  Lomos de bacalao con lechuga, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 24g   PR 25g   HC 97   KCAL 704
<b>23</b> Caracolas a la boloñesa <b>G, H</b>  Huevos fritos con lechuga hoja de roble, rúcula, espinacas y atún <b>P, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 24g   HC 96   KCAL 678	<b>24</b> Sopa de puntitos con verduras y pollo (judías verdes, zanahoria, puerro...) <b>G, H</b>  San jacobos con lechuga, escarola, rúcula y maíz <b>G, L, SV</b>  Manzana LI 24g   PR 25g   HC 95   KCAL 696	<b>25</b> Patatas con verduras (calabacín, puerro, guisantes...) <b>Su</b>  Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 27g   HC 80   KCAL 685	<b>26</b> Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) <b>L, H</b>  Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...)  Pera LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	<b>27</b> Lentejas con verduras (calabaza, puerro, pimiento rojo...)  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b>  Mandarina y leche <b>L</b> LI 21g   PR 23g   HC 96   KCAL 665

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

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



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Macarrones de maíz gratinados  Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>H, L, Sv</b>  Mandarina  LI 22g   PR 31g   HC 84   KCAL 676	<b>3</b> Arroz tres delicias (tortilla, jamón, maíz) <b>L, H</b>  Filete de merluza con lechuga hoja de roble, rúcula y queso <b>P, L, SV</b>  Plátano  LI 25g   PR 26g   HC 91   KCAL 693	<b>4</b> Crema de calabacín <b>Su</b>  Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate <b>Su</b>  Yogur <b>L</b>  LI 26g   PR 23g   HC 79   KCAL 642	<b>5</b> Patatas con verduras y carne (pimiento rojo, verde, calabacín...) <b>Su</b>  Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria <b>P, Sv</b>  Manzana  LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	
<b>9</b> Macarrones de maíz con bacón  Filete de atún con lechuga, escarola, rúcula, espinacas y maíz <b>P, SV</b>  Piña  LI 22g   PR 23g   HC 93   KCAL 662	<b>10</b> Crema de verduras (aceitunas, calabacín, puerro, zanahoria...) <b>Su</b>  Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, y pimiento verde...) y arroz <b>Sv</b>  Mandarina  LI 23g   PR 24g   HC 95   KCAL 683	<b>11</b> Sopa de cocido con fideos de arroz  Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)  Yogur <b>L</b>  LI 24g   PR 22g   HC 93   KCAL 676	<b>12</b> Arroz con pollo y verduras (calabacín, alcachofas, pimiento verde, rojo...)  Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz <b>P, SV</b>  Pera  LI 22g   PR 23g   HC 96   KCAL 674	<b>13</b> Guisantes con jamón  Pollo asado al limón con puré de patata <b>Su</b>  Manzana y leche <b>L</b>  LI 21g   PR 24g   HC 97   KCAL 673
<b>16</b> Brócoli rehogado  Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate <b>H, Sv</b>  Plátano  LI 22g   PR 22g   HC 96   KCAL 670	<b>17</b> Arroz con tomate casero  Ragout de ternera guisado con verduras (calabacín, calabaza, pimiento rojo...)  Manzana  LI 23g   PR 22g   HC 93   KCAL 667	<b>18</b> Macarrones de maíz con tomate  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>P, SV</b>  Yogur <b>L</b>  LI 24g   PR 23g   HC 94   KCAL 684	<b>19</b> Judías blancas con verduras  Cinta de lomo con lechuga, espinacas, maíz y atún <b>Sv, P</b>  Mandarina  LI 23g   PR 24g   HC 96   KCAL 687	<b>20</b> Patatas con calamares y gambas <b>P, M, C</b>  Lomos de bacalao con lechuga, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>P, Sv</b>  Pera y leche <b>L</b>  LI 24g   PR 25g   HC 97   KCAL 704
<b>23</b> macarrones de maíz a la boloñesa  Huevos fritos con lechuga hoja de roble, rúcula, espinacas y atún <b>P, Sv</b>  Plátano  LI 22g   PR 24g   HC 96   KCAL 678	<b>24</b> Sopa verduras y pollo con fideos de arroz (judías verdes, zanahoria, puerro...)  San jacobos con lechuga, escarola, rúcula y maíz <b>G, L, SV</b>  Manzana  LI 24g   PR 25g   HC 95   KCAL 696	<b>25</b> Patatas con verduras (calabacín, puerro, guisantes...) <b>Su</b>  Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>P, SV</b>  Yogur <b>L</b>  LI 26g   PR 27g   HC 80   KCAL 685	<b>26</b> Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) <b>L, H</b>  Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...)  Pera  LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	<b>27</b> Lentejas con verduras (calabaza, puerro, pimiento rojo...)  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>P, SV</b>  Mandarina y leche <b>L</b>  LI 21g   PR 23g   HC 96   KCAL 665

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S P MZ MC L H SE G FS SV C CA A AL

SOJA PESCADO MOSTAZA MOLUSCOS LÁCTEOS HUEVO SÉSAMO GLUTEN FRUTOS SECOS SULFITOS CRUSTÁCEOS CACAHUETE APIO ALTRAMUICES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Macarrones de maíz  Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>H, L, Sv</b>  Mandarina LI 22g   PR 31g   HC 84   KCAL 676	<b>3</b> Arroz tres delicias ( jamón, maíz) <b>L</b>  Filete de lomo con lechuga hoja de roble, rúcula y queso <b>G, L, SV</b>  Plátano LI 25g   PR 26g   HC 91   KCAL 693	<b>4</b> Crema de calabacín <b>Su</b>  Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate <b>Su, G</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 23g   HC 79   KCAL 642	<b>5</b> Patatas con verduras y carne (pimiento rojo, verde, calabacín...) <b>Su</b>  Filete de ternera con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria <b>Sv</b>  Manzana LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	Judías verdes rehogadas  Hamburguesas con tomate y boniato <b>Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 23g   PR 24g   HC 97   KCAL 691
<b>9</b> Macarrones de maíz con bacón <b>L</b>  Filete de atún con lechuga, escarola, rúcula, espinacas y maíz <b>G, P, SV</b>  Piña LI 22g   PR 23g   HC 93   KCAL 662	<b>10</b> Crema de verduras (aceitunas, calabacín, puerro, zanahoria...) <b>Su</b>  Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento verde...) y arroz <b>G, Sv</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 95   KCAL 683	<b>11</b> Sopa de cocido con fideos de arroz  Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 22g   HC 93   KCAL 676	<b>12</b> Arroz con pollo y verduras (calabacín, alcachofas, pimiento verde, rojo...)  Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz <b>G, P, SV</b>  Pera LI 22g   PR 23g   HC 96   KCAL 674	<b>13</b> Guisantes con jamón  Pollo asado al limón con puré de patata <b>Su</b>  Manzana y leche <b>L</b> LI 21g   PR 24g   HC 97   KCAL 673
<b>16</b> Brócoli rehogado  Filete de lomo con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate <b>Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 22g   HC 96   KCAL 670	<b>17</b> Arroz con tomate casero  Ragout de ternera guisado con verduras (calacacín, calabaza, pimiento rojo...)  Manzana LI 23g   PR 22g   HC 93   KCAL 667	<b>18</b> Macarrones de maíz a la carbonara  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>G, P, SV</b>  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 23g   HC 94   KCAL 684	<b>19</b> Judías blancas con verduras  Cinta de lomo con lechuga, espinacas, maíz y atún <b>G, Sv, P</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 96   KCAL 687	<b>20</b> Patatas con calamares y gambas <b>P, M, C</b>  Lomos de bacalao con lechuga, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 24g   PR 25g   HC 97   KCAL 704
<b>23</b> Macarrones de maíz a la boloñesa  Huevos fritos con lechuga hoja de roble, rúcula, espinacas y atún <b>P, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 24g   HC 96   KCAL 678	<b>24</b> Sopa de fideos de arroz con verduras y pollo (judías verdes, zanahoria, puerro...)  San jacobos con lechuga, escarola, rúcula y maíz <b>G, L, SV</b>  Manzana LI 24g   PR 25g   HC 95   KCAL 696	<b>25</b> Patatas con verduras (calabacín, puerro, guisantes...) <b>Su</b>  Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 27g   HC 80   KCAL 685	<b>26</b> Arroz tres delicias (jamón, maíz) <b>L</b>  Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...)  Pera LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	<b>27</b> Lentejas con verduras (calabaza, puerro, pimiento rojo...)  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b>  Mandarina y leche <b>L</b> LI 21g   PR 23g   HC 96   KCAL 665

#### ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

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



## Menú Escolar

FEBRERO 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
<b>2</b> Macarrones gratinados <b>G, H, L</b>  Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>H, L, Sv</b>  Mandarina LI 22g   PR 31g   HC 84   KCAL 676	<b>3</b> Arroz tres delicias (tortilla, jamón, maíz) <b>L, H</b>  Filete de aguja con lechuga hoja de roble, rúcula y queso <b>L, Sv</b>  Plátano LI 25g   PR 26g   HC 91   KCAL 693	<b>4</b> Crema de calabacín <b>Su</b>  Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate <b>Su, G</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 23g   HC 79   KCAL 642	<b>5</b> Patatas con verduras y carne (pimiento rojo, verde, calabacín...) <b>Su</b>  Filete de ternera con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria <b>G, Sv</b>  Manzana LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	  Judías verdes rehogadas  Hamburguesas con tomate y boniato <b>Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 23g   PR 24g   HC 97   KCAL 691
<b>9</b> Espirales vegetales con bacón <b>G, H, L</b>  Filete de pavo con lechuga, escarola, rúcula, espinacas y maíz <b>G, Sv</b>  Piña LI 22g   PR 23g   HC 93   KCAL 662	<b>10</b> Crema de verduras (aceitunas, calabacín, puerro, zanahoria...) <b>Su</b>  Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, e pimiento verde...) y arroz <b>G, Sv</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 95   KCAL 683	<b>11</b> Sopa de cocido <b>G, H</b>  Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 22g   HC 93   KCAL 676	<b>12</b> Arroz con pollo y verduras (calabacín, alcachofas, pimiento verde, rojo...)  Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz <b>G, Sv</b>  Pera LI 22g   PR 23g   HC 96   KCAL 674	<b>13</b> Guisantes con jamón  Pollo asado al limón con puré de patata <b>Su</b>  Manzana y leche <b>L</b> LI 21g   PR 24g   HC 97   KCAL 673
<b>16</b> Brócoli rehogado  Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate <b>H, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 22g   HC 96   KCAL 670	<b>17</b> Arroz con tomate casero  Ragout de ternera guisado con verduras (calacacín, calabaza, pimiento rojo...)  Manzana LI 23g   PR 22g   HC 93   KCAL 667	<b>18</b> Macarrones a la carbonara <b>G, L, H</b>  Filete de pollo con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>G, Sv</b>  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 23g   HC 94   KCAL 684	<b>19</b> Judías blancas con verduras  Cinta de lomo con lechuga, espinacas, maíz y tomate <b>G, Sv</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 96   KCAL 687	<b>20</b> Patatas con verduras <b>Su</b>  Filete de ternera con lechuga, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 24g   PR 25g   HC 97   KCAL 704
<b>23</b> Caracolas a la boloñesa <b>G, H</b>  Huevos fritos con lechuga hoja de roble, rúcula, espinacas y tomate <b>Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 24g   HC 96   KCAL 678	<b>24</b> Sopa de puntitos con verduras y pollo (judías verdes, zanahoria, puerro...) <b>G, H</b>  San jacobos con lechuga, escarola, rúcula y maíz <b>G, L, Sv</b>  Manzana LI 24g   PR 25g   HC 95   KCAL 696	<b>25</b> Patatas con verduras (calabacín, puerro, guisantes...) <b>Su</b>  Filete de lomo con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, Sv</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 27g   HC 80   KCAL 685	<b>26</b> Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) <b>L, H</b>  Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...)  Pera LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	<b>27</b> Lentejas con verduras (calabaza, puerro, pimiento rojo...)  Hamburguesas con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>Sv</b>  Mandarina y leche <b>L</b> 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 ALTRAMUICES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Macarrones con tomate <b>G, H</b>  Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>H, L, Sv</b>  Mandarina LI 22g   PR 31g   HC 84   KCAL 676	<b>3</b> Arroz tres delicias ( jamón, maíz ) <b>H</b>  Filete de merluza con lechuga hoja de roble, rúcula y tomate <b>P, G, Sv</b>  Plátano LI 25g   PR 26g   HC 91   KCAL 693	<b>4</b> Crema de calabacín <b>Su</b>  Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate <b>Su, G</b>  Yogur de soja LI 26g   PR 23g   HC 79   KCAL 642	<b>5</b> Patatas con verduras y carne (pimiento rojo, verde, calabacín...) <b>Su</b>  Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Manzana LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	
<b>9</b> Espirales vegetales con tomate <b>G, H</b>  Filete de atún con lechuga, escarola, rúcula, espinacas y maíz <b>G, P, Sv</b>  Piña LI 22g   PR 23g   HC 93   KCAL 662	<b>10</b> Crema de verduras (aceglas, calabacín, puerro, zanahoria...) <b>Su</b>  Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, e pimiento verde...) y arroz <b>G, Sv</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 95   KCAL 683	<b>11</b> Sopa de cocido <b>G, H</b>  Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)  Yogur de soja LI 24g   PR 22g   HC 93   KCAL 676	<b>12</b> Arroz con pollo y verduras (calabacín, alcachofas, pimiento verde, rojo...)  Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz <b>G, P, Sv</b>  Pera LI 22g   PR 23g   HC 96   KCAL 674	<b>13</b> Guisantes con jamón  Pollo asado al limón con puré de patata <b>Su</b>  Manzana y leche de soja con chocolate LI 21g   PR 24g   HC 97   KCAL 673
<b>16</b> Brócoli rehogado  Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate <b>H, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 22g   HC 96   KCAL 670	<b>17</b> Arroz con tomate casero  Ragout de ternera guisado con verduras (calacacín, calabaza, pimiento rojo...)  Manzana LI 23g   PR 22g   HC 93   KCAL 667	<b>18</b> Macarrones con tomate <b>G, H</b>  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>G, P, Sv</b>  Yogur de soja LI 24g   PR 23g   HC 94   KCAL 684	<b>19</b> Judías blancas con verduras  Cinta de lomo con lechuga, espinacas, maíz y atún <b>G, Sv, P</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 96   KCAL 687	<b>20</b> Patatas con calamares y gambas <b>P, M, C</b>  Lomos de bacalao con lechuga, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Pera y leche de soja con chocolate LI 24g   PR 25g   HC 97   KCAL 704
<b>23</b> Caracolas a la boloñesa <b>G, H</b>  Huevos fritos con lechuga hoja de roble, rúcula, espinacas y atún <b>P, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 24g   HC 96   KCAL 678	<b>24</b> Sopa de puntitos con verduras y pollo (judías verdes, zanahoria, puerro...) <b>G, H</b>  Cinta de lomo con lechuga, escarola, rucula y maíz <b>G, Sv</b>  Manzana LI 24g   PR 25g   HC 95   KCAL 696	<b>25</b> Patatas con verduras (calabacín, puerro, guisantes...) <b>Su</b>  Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Yogur de soja LI 26g   PR 27g   HC 80   KCAL 685	<b>26</b> Arroz tres delicias (tortilla y maíz ) <b>H</b>  Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...)  Pera LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	<b>27</b> Lentejas con verduras (calabaza, puerro, pimiento rojo...)  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Mandarina y leche de soja con chocolate LI 21g   PR 23g   HC 96   KCAL 665

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

S SOJA P PESCADO M MOSTAZA Z ZAFRAN MOLUSCOS L LÁCTEOS H HUEVO SE SÉSAMO G GLUTEN FS FRUTOS SECOS SV SULFITOS C CRUSTÁCEOS CA CACAHUETE A APIO AL ALTRAMUICES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Macarrones con tomate <b>G, H</b>  Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>H, L, Sv</b>  Mandarina LI 22g   PR 31g   HC 84   KCAL 676	<b>3</b> Arroz tres delicias (tortilla, jamón, maíz) <b>L, H</b>  Filete de merluza con lechuga hoja de roble, rúcula y queso <b>P, G, L, SV</b>  Plátano LI 25g   PR 26g   HC 91   KCAL 693	<b>4</b> Crema de calabacín <b>Su</b>  Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate <b>Su, G</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 23g   HC 79   KCAL 642	<b>5</b> Patatas con verduras y carne (pimiento rojo, verde, calabacín...) <b>Su</b>  Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Manzana LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	  Judías verdes rehogadas  Hamburguesas con tomate y boniato <b>Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 23g   PR 24g   HC 97   KCAL 691
<b>9</b> Espirales vegetales con tomate <b>G, H</b>  Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate <b>G, P, SV</b>  Piña LI 22g   PR 23g   HC 93   KCAL 662	<b>10</b> Crema de verduras (aceitunas, calabacín, puerro, zanahoria...) <b>Su</b>  Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, y pimiento verde...) y arroz <b>G, Sv</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 95   KCAL 683	<b>11</b> Sopa de cocido <b>G, H</b>  Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...)  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 22g   HC 93   KCAL 676	<b>12</b> Arroz con pollo y verduras (calabacín, alcachofas, pimiento verde, rojo...)  Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz <b>G, P, SV</b>  Pera LI 22g   PR 23g   HC 96   KCAL 674	<b>13</b> Guisantes con jamón /Puré de verduras para koalas babys  Pollo en salsa con puré de patata <b>Su</b>  Manzana y leche <b>L</b> LI 21g   PR 24g   HC 97   KCAL 673
<b>16</b> Brócoli rehogado/ Puré de verduras para koalas babys  Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate <b>H, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 22g   HC 96   KCAL 670	<b>17</b> Arroz con tomate casero  Ragout de ternera guisado con verduras (calacacín, calabaza, pimiento rojo...)  Manzana LI 23g   PR 22g   HC 93   KCAL 667	<b>18</b> Macarrones a la carbonara <b>G, L, H</b>  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>G, P, SV</b>  Yogur <b>L</b> LI 24g   PR 23g   HC 94   KCAL 684	<b>19</b> Judías blancas con verduras  Cinta de lomo con lechuga, espinacas, maíz y atún <b>G, Sv, P</b>  Mandarina LI 23g   PR 24g   HC 96   KCAL 687	<b>20</b> Patatas con pescado <b>P, M, C</b>  Lomos de bacalao con lechuga, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, Sv</b>  Pera y leche <b>L</b> LI 24g   PR 25g   HC 97   KCAL 704
<b>23</b> Caracolas a la boloñesa <b>G, H</b>  Tortilla francesa con lechuga hoja de roble, rúcula y maíz <b>P, Sv</b>  Plátano LI 22g   PR 24g   HC 96   KCAL 678	<b>24</b> Sopa de puntitos con verduras y pollo (judías verdes, zanahoria, puerro...) <b>G, H</b>  San jacobos con lechuga, escarola, rúcula y maíz <b>G, L, SV</b>  Manzana LI 24g   PR 25g   HC 95   KCAL 696	<b>25</b> Patatas con verduras (calabacín, puerro, guisantes...) <b>Su</b>  Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b>  Yogur <b>L</b> LI 26g   PR 27g   HC 80   KCAL 685	<b>26</b> Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) <b>L, H</b>  Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...)  Pera LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679	<b>27</b> Lentejas con verduras (calabaza, puerro, pimiento rojo...)  Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b>  Mandarina y leche <b>L</b> LI 21g   PR 23g   HC 96   KCAL 665

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

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



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Macarrones gratinados <b>G, H, L</b> Tortilla francesa con jamón, lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>H, L, Sv</b> Mandarina <small>LI 22g   PR 31g   HC 84   KCAL 676</small>	<b>3</b> Arroz tres delicias (tortilla, jamón, maíz) <b>L, H</b> Filete de merluza con lechuga hoja de roble, rúcula y queso <b>P, G, L, SV</b> Plátano <small>LI 25g   PR 26g   HC 91   KCAL 693</small>	<b>4</b> Crema de calabacín <b>Su</b> Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate <b>Su, G</b> Yogur <b>L</b> <small>LI 26g   PR 23g   HC 79   KCAL 642</small>	<b>5</b> Patatas con verduras y carne (pimiento rojo, verde, calabacín...) <b>Su</b> Filete de bacaladilla con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria <b>G, P, Sv</b> Plátano <small>LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679</small>	Puré de verduras Hamburguesas con tomate y boniato <b>Sv</b> Pera y leche <b>L</b> <small>LI 23g   PR 24g   HC 97   KCAL 691</small>
<b>9</b> Espirales vegetales con tomate <b>G, H</b> Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla, espinacas y maíz <b>G, P, SV</b> Piña <small>LI 22g   PR 23g   HC 93   KCAL 662</small>	<b>10</b> Crema de verduras (aceglas, calabacín, puerro, zanahoria...) <b>Su</b> Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento verde...) y arroz <b>G, Sv</b> Mandarina <small>LI 23g   PR 24g   HC 95   KCAL 683</small>	<b>11</b> Sopa de cocido <b>G, H</b> Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur <b>L</b> <small>LI 24g   PR 22g   HC 93   KCAL 676</small>	<b>12</b> Arroz con pollo y verduras (calabacín, alcachofas, pimiento verde, rojo...) Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz <b>G, P, SV</b> Pera <small>LI 22g   PR 23g   HC 96   KCAL 674</small>	<b>13</b> Puré de verduras Pollo asado al limón con puré de patata <b>Su</b> Manzana y leche <b>L</b> <small>LI 21g   PR 24g   HC 97   KCAL 673</small>
<b>16</b> Puré de verduras Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate <b>H, Sv</b> Plátano <small>LI 22g   PR 22g   HC 96   KCAL 670</small>	<b>17</b> Arroz con tomate casero Ragout de ternera guisado con verduras (calacacín, calabaza, pimiento rojo...) Manzana <small>LI 23g   PR 22g   HC 93   KCAL 667</small>	<b>18</b> Macarrones con tomate <b>G, L</b> Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate <b>G, P, SV</b> Yogur <b>L</b> <small>LI 24g   PR 23g   HC 94   KCAL 684</small>	<b>19</b> Judías blancas con verduras Cinta de lomo con lechuga, espinacas, maíz y tomate <b>G, Sv</b> Mandarina <small>LI 23g   PR 24g   HC 96   KCAL 687</small>	<b>20</b> Patatas con pescado <b>P, M, C</b> Filete de lenguado con lechuga, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b> Pera y leche <b>L</b> <small>LI 24g   PR 25g   HC 97   KCAL 704</small>
<b>23</b> Caracolas a la boloñesa <b>G, H</b> Tortilla francesa con lechuga hoja de roble, rúcula, espinacas y tomate <b>Sv</b> Plátano <small>LI 22g   PR 24g   HC 96   KCAL 678</small>	<b>24</b> Sopa de puntitos con verduras y pollo (judías verdes, zanahoria, puerro...) <b>G, H</b> San jacobos con lechuga, escarola, rucula y maíz <b>G, L, SV</b> Manzana <small>LI 24g   PR 25g   HC 95   KCAL 696</small>	<b>25</b> Patatas con verduras (calabacín, puerro, guisantes...) <b>Su</b> Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b> Yogur <b>L</b> <small>LI 26g   PR 27g   HC 80   KCAL 685</small>	<b>26</b> Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) <b>L, H</b> Pollo en salsa con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...) Pera <small>LI 23g   PR 24g   HC 94   KCAL 679</small>	<b>27</b> Lentejas con verduras (calabaza, puerro, pimiento rojo...) Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos, canónigos y zanahoria <b>G, P, SV</b> Mandarina y leche <b>L</b> <small>LI 21g   PR 23g   HC 96   KCAL 665</small>

### AIÉRGENOS INDICADOS EN ROJO

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