



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 rehogadas Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) y arroz blanco G Plátano LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Lentejas con verduras y chorizo L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate G, P, Sv Mandarina LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, hoja de roble y maíz H, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Arroz con tomate Salchichas frescas con lechuga, brotes tiernos, rucula y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Espirales vegetales con atún G, H, P Filete de salmón con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones con bacón G, H, L Fil e . Hamburguesas con tomate, lechuga, escarola, rucula y queso G, L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Patatas con costillas Su Lomos de bacalao con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su, P, G Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Patatas con costillas Su Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Caracolas con tomate G, H Boquerones con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate G, P, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su Tortilla de calabacín con lechuga, escarola, canónigos, espinacas y atún H, P, Sv Manzana LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	18 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, pimiento rojo, verde...) y boniato Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	20 Patatas con calamares y gambas P, M, C Croquetas de bacalao con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
23 Brócoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	24 Crema de calabacín Su Pollo asado con puré de patata Su, L Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	26 MENÚ DEL CORREDOR	27 VACACIONES DE SEMANA SANTA

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 rehogadas Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) y arroz blanco Plátano LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Lentejas con verduras y chorizo L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, Sv Mandarina LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, hoja de roble y maíz H, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Arroz con tomate Salchichas frescas con lechuga, brotes tiernos, rucula y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Macarrones de maíz con atún P Filete de salmón con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones de maíz con bacón L Hamburguesas con tomate, lechuga, escarola, rucula y queso L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Patatas con costillas Su Lomos de bacalao con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su, P Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún P, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Patatas con costillas Su Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz P, Sv 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 G, P, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...)Su Tortilla de calabacín con lechuga, escarola, canónigos, espinacas y atún H, P, Sv Manzana LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	18 Sopa de cocido con fideos a rroz Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, pimiento rojo, verde...) y boniato Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	20 Patatas con calamares y gambas P, M, C Croquetas de jamón con lechuga, escarola, rúcula y tomate Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
23 Brócoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	24 Crema de calabacín Su Pollo asado con puré de patata Su, L Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	26 MENÚ DEL CORREDOR	27 VACACIONES DE SEMANA SANTA

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 rehogadas Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) y arroz blanco G Plátano LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Lentejas con verduras y chorizo L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate G, P, Sv Mandarina LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Filete de pollo con lechuga, rúcula, hoja de roble y maíz Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Arroz con tomate Salchichas frescas con lechuga, brotes tiernos, rucula y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Macarrones de maíz con atún P Filete de salmón con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones de maíz con bacón L Fil Hamburguesas con tomate, lechuga, escarola, rucula y queso G, L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Patatas con costillas Su Lomos de bacalao con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su, P, G Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Patatas con costillas Su Filete de ternera con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Macarrones de maíz con tomate Merluza con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate G, P, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su Filete de lomo con lechuga, escarola, canónigos, espinacas y atún P, Sv Manzana LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	18 Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Arroz tres delicias (jamón y maíz) L Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, pimiento rojo, verde...) y boniato Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	20 Patatas con calamares y gambas P, M, C Croquetas de bacalao con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
23 Brócoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	24 Crema de calabacín Su Pollo asado con puré de patata Su, L Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	26 MENÚ DEL CORREDOR	27 VACACIONES DE SEMANA SANTA

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 rehogadas Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) y arroz blanco G Plátano LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Lentejas con verduras y chorizo L Filete de pollo con lechuga, escarola, canónigos y tomate Sv Mandarina LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, hoja de roble y maíz H, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Arroz con tomate Salchichas frescas con lechuga, brotes tiernos, rucula y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Espirales vegetales con tomate G, H Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones con bacón G, H, L Fil e . Hamburguesas con tomate, lechuga, escarola, rucula y queso G, L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Patatas con costillas Su Lomo adobado con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su, G Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, espinacas y tomate G, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Patatas con costillas Su Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes y maíz Sv Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Caracolas con tomate G, H Aguja de cerdo con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate G, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su Tortilla de calabacín con lechuga, escarola, canónigos, espinacas y tomate H, Sv Manzana LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	18 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, pimiento rojo, verde...) y boniato Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	20 Patatas con calamares y gambas P, M, C Croquetas de jamón con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, L, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
23 Brócoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	24 Crema de calabacín Su Pollo asado con puré de patata Su, L Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de ternera con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate G, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	26 MENÚ DEL CORREDOR	27 VACACIONES DE SEMANA SANTA

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 rehogadas Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) y arroz blanco G Plátano LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Lentejas con verduras y chorizo L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate G, P, Sv Mandarina LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, hoja de roble y maíz H, Sv Yogur de soja LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Arroz con tomate Salchichas frescas con lechuga, brotes tiernos, rucula y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Espirales vegetales con atún G, H, P Filete de salmón 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
9 Macarrones con tomate G, H Fil Hamburguesas con tomate, lechuga, escarola, rucula y tomate G, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Patatas con costillas Su Lomos de bacalao con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su, P, G Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún G, P, Sv Yogur de soja LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Patatas con costillas Su Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 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
16 Caracolas con tomate G, H Boquerones con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate G, P, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su Tortilla de calabacín con lechuga, escarola, canónigos, espinacas y atún H, P, Sv Manzana LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	18 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur de soja LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Arroz tres delicias (tortilla y maíz) H Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, pimiento rojo, verde...) y boniato Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	20 Patatas con calamares y gambas P, M, C Carne con tomate con lechuga, escarola, rúcula y tomate P, Sv Pera y leche de soja con chocolate LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
23 Brócoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	24 Crema de calabacín Su Pollo asado con puré de patata Su Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv Yogur de soja LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	26 MENÚ DEL CORREDOR	27 VACACIONES DE SEMANA SANTA

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 rehogadas/Puré de verduras para babys Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) y arroz blanco G Plátano LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Lentejas con verduras Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate G, P, Sv Mandarina LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, hoja de roble y tomate H, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Arroz con tomate Salchichas frescas con lechuga, brotes tiernos, rucula y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Espirales vegetales con tomate G, H Filete de salmón con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv Pera y yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones con bacón G, H Hamburguesas con tomate, lechuga, escarola, rucula y queso G, L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Patatas con costillas Su Merluza con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su, P, G Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, espinacas y tomate G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Guisantes rehogados/Puré de verduras para babys Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv Manzana y yogur L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Caracolas con tomate G, H Merluza con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate G, P, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su Tortilla de calabacín con lechuga, escarola, canónigos, espinacas y tomate H, Sv Manzana LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	18 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, pimiento rojo, verde...) y boniato Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	20 Patatas con verduras y pollo Croquetas de bacalao con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv Pera y yogur L LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
23 Brócoli rehogado/Puré de verduras para babys Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	24 Crema de calabacín Su Pollo asado con puré de patata Su, L Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	26 MENÚ DEL CORREDOR	
			27 VACACIONES DE SEMANA SANTA	

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 rehogadas Albóndigas con verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde...) y arroz blanco G Plátano LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	3 Lentejas con verduras y chorizo L Filete de lenguado con lechuga, escarola, canónigos y tomate G, P, Sv Mandarina LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	4 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, hoja de roble y maíz H, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	5 Arroz con tomate Salchichas frescas con lechuga, brotes tiernos, rucula y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Espirales vegetales con tomate G, H Filete de salmón con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv Pera y yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
9 Macarrones con tomate G, H Fil Hamburguesas con tomate, lechuga, escarola, rucula y queso G, L, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	10 Patatas con costillas Su Lomos de bacalao con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su, P, G Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	11 Crema de calabaza y zanahoria Su Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, espinacas y atún G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	12 Patatas con costillas Su Tortilla francesa con jamón, lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	13 Judías blancas con verduras (puerro, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv Manzana y yogur L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
16 Caracolas con tomate G, H Merluza con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate G, P, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	17 Crema de verduras (acelgas, calabacín, calabaza, zanahoria...) Su Tortilla de calabacín con lechuga, escarola, canónigos, espinacas y atún H, P, Sv Manzana LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	18 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	19 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, zanahoria, pimiento rojo, verde...) y boniato Mandarina LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	20 Patatas con pescado P, M, C Croquetas de bacalao con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv Pera y yogur L LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687
23 Brócoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) con arroz blanco G Manzana LI 21g PR 24g HC 96 KCAL 678	24 Crema de calabacín Su Pollo asado con puré de patata Su, L Mandarina LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	25 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de bacaladilla con lechuga hoja de roble, escarola, rúcula y tomate P, G, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	26 MENÚ DEL CORREDOR	27 VACACIONES DE SEMANA SANTA

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO