



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	
		Guisantes	Crema de calabacín	Ensalada de patata (huevo, tomate, atún...) H, Sv
		Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz H, Sv	Albóndigas con verduras y patatas G, H, Sv	Filete de lenguado con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate P, G, Sv
		Yogur L	Plátano	Yogur L
		LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
6	7	8	9	10
Espirales a la boloñesa G, H	Crema de calabaza y zanahoria Su	Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo...)	Ensalada de patata (huevo, tomate, atún...)	Judías verdes con jamón
Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, Sv	Tortilla de patata con lechuga, brotes tiernos, canónigos y tomate H, Sv	Cinta de lomo con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv	Salchichas frescas con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv	Pollo en salsa con patatas Su
Manzana	Sandía	Yogur L	Pera	Yogur L
LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
13	14	15	16	17
Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz)	Macarrones con tomate G, H	Ensalada de coliflor (huevo, zanahoria...)	Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...)	Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...)
Tortilla francesa con atún, lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv	Lomo de salmón con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv	Hamburguesa con tomate con patatas Su	Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv	Filete de merluza con lechuga, escarola, canónigos y tomate P, G, Sv
Pera	Manzana	Yogur L	Manzana	Yogur L
LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
20	21	22	23	
Crema de calabacín Su	Macarrones con bacón G, H, L	Arroz con tomate	MENÚ FIN DE CAMPUS	
Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G	Pollo asado con boniato	San jacobos con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria L, G, Sv	Pizza de jamón, nuggets y helado Koalas Crema de verduras y hamburguesas de ternera	
Plátano	Pera	Yogur L		
LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	

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
9 Macarrones de maíz con atún, tomate cherry y aceitunas P Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	10 Lentejas con verduras (tomate, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, SV Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	11 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y atún H, P, SV Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	12 Judías verdes rehoadas Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria SV Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, escarola, tomate y zanahoria P, SV Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
16 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	17 Guisantes con jamón Hamburguesas con tomate y arroz blanco Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	18 Judías blancas con verduras Huevos fritos con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	19 Patatas con costillas Su Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	20 Crema de calabaza y zanahoria Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
23 Macarrones de maíz con bacón L Tortilla francesa con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	24 Arroz con tomate Lomo de atún con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas P, SV Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	25 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y atún P, L, SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	27 Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
30 Guisantes con jamón Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	Crema de calabacín Su Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) 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
9 Macarrones de maíz con atún, tomate cherry y aceitunas P Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	10 Lentejas con verduras (tomate, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	11 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Lomo de cerdo con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz SV Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	12 Judías verdes rehoadas Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, SV Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón,zanahoria, maíz) L Filete de lenguado con lechuga, escarola,brotes tiernos y tomate P, G, SV Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
16 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	17 Crema de calabaza y zanahoria Su Hamburguesas con tomate y arroz blanco Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	18 Judías blancas con verduras Filete de ternera con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	19 Patatas con costillas Su Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	20 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
23 Macarrones de maíz con bacón L Lomo adobado con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	24 Arroz con tomate Lomo de atún con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, SV Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	25 Brócoli rehogado 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	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	27 Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
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
9 Macarrones con tomate cherry y aceitunas G, H Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	10 Lentejas con verduras (tomate, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de lomo con lechuga, canónigos, espinacas y tomate G, SV Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	11 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz H, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	12 Judías verdes rehoadas Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de ternera con lechuga, escarola, tomate y zanahoria G, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
16 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	17 Crema de calabaza y zanahoria Su Hamburguesas con tomate y arroz blanco Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	18 Judías blancas con verduras Huevos fritos con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	19 Patatas con costillas Su Filete de ternera con lechuga, escarola, brotes y maíz G, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	20 Guisantes con jamón Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
23 Espirales vegetales con bacón G, H, L Tortilla francesa con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	24 Arroz con tomate Lomo de cerdo con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	25 Brócoli rehogado Croquetas de jamón con lechuga, escarola, hoja de roble y tomate G, L, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	27 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
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
9 Macarrones con atún, tomate cherry y aceitunas G, H, P Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	10 Lentejas con verduras (tomate, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	11 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y atún H, P, Sv Yogur de soja LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	12 Judías verdes rehoadas Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (zanahoria, tortilla, maíz) H Filete de lenguado con lechuga, escarola, tomate y zanahoria P, G, Sv Pera y leche de soja con chocolate LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
16 Coditos a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y tomate G, P, Sv Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	17 Guisantes con jamón Hamburguesas con tomate y arroz blanco Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	18 Judías blancas con verduras Huevos fritos con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, Sv Yogur de soja LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	19 Patatas con costillas Su Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	20 Crema de calabaza y zanahoria Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche de soja con chocolate LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
23 Espirales vegetales con tomate G, H Tortilla francesa con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	24 Arroz con tomate Lomo de atún con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	25 Brócoli rehogado Lomo adobado con lechuga, escarola, hoja de roble y maíz G, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	27 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Pera y leche de soja con chocolate LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 Macarrones con atún, tomate cherry y aceitunas G, H, P/ Crema de verduras con ternera Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana / Puré de frutas para bebés LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	10 Lentejas con verduras (tomate, pimiento rojo, verde, zanahoria...)/ Crema de verduras con Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Sandía / Puré de frutas para bebés LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	11 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su/ Crema de verduras con pollo Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y atún H, P, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	12 Judías verdes rehohadas/ Crema de verduras con pavo para bebés Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv Plátano / Puré de frutas para bebés LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L/ Crema de verduras con lenguado para bebés Filete de lenguado con lechuga, escarola, tomate y zanahoria P, G, Sv Pera y leche L/ Puré de frutras para bebés LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
16 Coditos a la boloñesa G, H/ Crema de verduras con ternera para bebés Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar / Puré de frutas para LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	17 Crema de calabaza y zanahoria Su/ Crema de verduras con lenguadina para bebés Hamburguesas con tomate y arroz blanco Sandía / Puré de frutas para bebés LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	18 Judías blancas con verduras /Crema de verudras con pollo para bebés Tortilla francesa con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	19 Patatas con costillas Su/ Crema de verduras con lomo para bebés Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera / Puré de frutas para bebés LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	20 Guisantes con jamón / Crema de verduras con salmón para bebés Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L/ Puré de frutas para bebés LI 21g PR 23g HC 97 KCAL 673
23 Espirales vegetales con bacón G, H, L/ Crema de verduras con conejo para bebés Tortilla francesa con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, SV Plátano / Puré de frutas para bebés LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	24 Arroz con tomate /Crema de verduras con merluza para bebés Lomo de salmón con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía / Puré de frutas para bebés LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	25 Brócoli rehogado / Crema de verduras con ternera para bebés 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	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) / Crema de verduras con lenguado Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, SV Manzana / Puré de frutas para bebés LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	27 Sopa de cocido G, H/ Crema de verduras con pollo para bebés Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Pera y leche L/ Puré de frutas para bebés LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
30 Crema de calabacín Su / Crema de verduras con ternera para bebés Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Plátano / Puré de frutas para bebés LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678				

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	ALTRAMUCES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 Macarrones con atún, tomate cherry y aceitunas G, H, P Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	10 Lentejas con verduras (tomate, pimiento rojo, verde, zanahoria...) Filete de merluza con lechuga, canónigos, espinacas y tomate P, G, SV Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	11 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Su Tortilla de patata con lechuga, rúcula, brotes tiernos y atún H, P, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	12 Crema de verduras Filete de pollo con lechuga, canónigos, tomate y zanahoria G, H, Sv Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de lenguado con lechuga, escarola, tomate y zanahoria P, G, Sv Pera y leche L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
16 Coditos a la boloñesa G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, SV Melocotón en almíbar LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	17 Crema de verduras Fil e - Hamburguesas con tomate y arroz blanco Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	18 Judías blancas con verduras Tortilla francesas con lechuga, canónigos, espinacas y zanahoria H, SV Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	19 Patatas con costillas Su Filete de palometa con lechuga, escarola, brotes y maíz G, P, SV Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	20 Crema de calabaza y zanahoria Su Pollo en salsa con patatas Su Manzana y leche L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
23 Espirales vegetales con bacón G, H, L Tortilla francesa con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, SV Plátano LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	24 Arroz con tomate Lomo de merluza con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	25 Crema de verduras 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	26 Crema de verduras (acelgas, puerro, calabacín...) Pollo asado con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	27 Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne, repollo...) Pera y leche L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
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