



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
22 Judías verdes rehohadas Lomo adobado con lechuga, canónigos, escarola y tomate G, Sv Sandía LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	23 Arroz con tomate Tortilla francesa, lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	24 Macarrones con bacón G, H Filete de merluza con lechuga, rucula, brotes tiernos y tomate G, P, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	25 Ensalada de garbanzos (huevo, aguacate...) Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, escarola y maíz G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Crema de calabaza y zanahoria Pizza de jamon y champiñones G, L / Filete de lenguado para Koalas G, P Para LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
29 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Boquerones/ Merluza para koalas con lechuga, escarola, rucúla y zanahoria G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	30 Brocoli rehogado Pollo asado con patatas Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683			

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
22 Judías verdes rehohadas Lomo adobado con lechuga, canónigos, escarola y tomate Sv Sandía LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	23 Arroz con tomate Tortilla francesa, lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	24 Macarrones de maíz con bacón Filete de merluza con lechuga, rucula, brotes tiernos y tomate P, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	25 Ensalada de garbanzos (huevo, aguacate...) Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, escarola y maíz Sv Pera LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Crema de verduras (acelgas, calabacín, zanahoria...) Pizza de jamon y tres quesos L Yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
29 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y zanahoria P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	30 Brocoli rehogado Pollo asado con patatas Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683			

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
22 Judías verdes rehoadas Lomo adobado con lechuga, canónigos, escarola y tomate G, Sv Sandía LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	23 Arroz con tomate Filete de pollo lechuga, escarola, tomate y zanahoria Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	24 Macarrones de maíz con bacón Filete de merluza con lechuga, rucula, brotes tiernos y tomate P, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	25 Ensalada de garbanzos (zanahoria, tomate...) Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, escarola y maíz G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Crema de verduras (acelgas, calabacín, zanahoria...) Pizza de jamon y champiñones G, L Yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
29 Arroz tres delicias (jamón y maíz) L Boquerones con ajo y perejil con lechuga, escarola, rucúla y zanahoria G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	30 Brocoli rehogado Pollo asado con patatas Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683			

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
22 Judías verdes rehoadas Lomo adobado con lechuga, canónigos, escarola y tomate G, Sv Sandía LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	23 Arroz con tomate Tortilla francesa, lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	24 Macarrones con bacón G, H Filete de ternera con lechuga, rucula, brotes tiernos y tomate Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	25 Ensalada de garbanzos (huevo, aguacate...) Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, escarola y maíz G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Crema de verduras (acelgas, calabacín, zanahoria...) Pizza de jamon y champiñones G, L Yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
29 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Boquerones con ajo y perejil con lechuga, escarola, rucúla y zanahoria G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	30 Brocoli rehogado Pollo asado con patatas Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683			

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
22 Judías verdes rehohadas Lomo adobado con lechuga, canónigos, escarola y tomate G, Sv Sandía LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	23 Arroz con tomate Tortilla francesa, lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	24 Macarrones con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, rucula, brotes tiernos y tomate G, P, Sv Yogur de soja LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	25 Ensalada de garbanzos (huevo, aguacate...) Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, escarola y maíz G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Crema de verduras (acelgas, calabacín, zanahoria...) Panini de jamón Yogur de soja LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
29 Arroz tres delicias (tortilla y maíz) H Boquerones con ajo y perejil con lechuga, escarola, rucúla y zanahoria G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	30 Brocoli rehogado Pollo asado con patatas Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683			

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
22 Judías verdes rehohadas Lomo adobado con lechuga, canónigos, escarola y tomate G, Sv Sandía LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	23 Arroz con tomate Tortilla francesa, lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	24 Macarrones con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, rucula, brotes tiernos y tomate G, P, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	25 Ensalada de garbanzos (huevo, aguacate...) Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, escarola y maíz G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Crema de verduras (acelgas, calabacín, zanahoria...) Hamburguesas con tomate casero G, L Yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
29 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Boquerones con ajo y perejil con lechuga, escarola, rucúla y zanahoria G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	30 Brocoli rehogado Pollo asado con patatas Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683			

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
22 Judías verdes rehohadas Lomo adobado con lechuga, canónigos, escarola y tomate G, Sv Sandía LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	23 Arroz con tomate Tortilla francesa, lechuga, escarola, tomate y zanahoria H, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	24 Macarrones con bacón G, H Filete de merluza con lechuga, rucula, brotes tiernos y tomate G, P, Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	25 Ensalada de garbanzos (huevo, aguacate...) Filete de pollo con lechuga, hoja de roble, escarola y maíz G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Crema de verduras (acelgas, calabacín, zanahoria...) Pizza de jamon y champiñones G, L Yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
29 Arroz tres delicias (jamón, tortilla y maíz) H, L Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y zanahoria G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	30 Brocoli rehogado Pollo asado con patatas Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683			

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO