



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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