



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 Arroz con tomate Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de merluza a la andaluza con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria P, G, Sv Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con atún G, H, P Varitas vegetales (zanahoria, guisantes, brócoli...)con lechuha hoja de roble, rucula, espinacas y tomate sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	10 Crema de calabaza con zanahoria y boniato Pollo asado con patatas Su 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 LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
14 Espirales con bacón G, H, L Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, SV Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	15 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Hamburguesas de ternera con tomate y arroz blanco Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	16 Guisantes con jamón Huevos fritos con patatas H, Su Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Sandía LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	19 Arroz con tomate Boquerones con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria G, Su Manzana LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
21 Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, SV Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	22 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo...) Lomo de atún con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	23 Crema de calabacín Su Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	24 Lentejas con chorizo y verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de palometa con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con tomate G, H Guisantes estofados con magro de cerdo y verduras (zanahoria, calabacín, puerro...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679
28 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde) y patatas fritas G,Su Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	29 Caracolas a la boloñesa G, H Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz G, P, Sv Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704		

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
7 Arroz con tomate Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de merluza a la andaluza con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria P, G, Sv Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones de maíz con atún P Varitas vegetales (zanahoria, guisantes, brócoli...)con lechuha hoja de roble, rucula, espinacas y tomate sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	10 Crema de calabaza con zanahoria y boniato Pollo asado con patatas Su Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, maíz) L Filete de lenguado con lechuga, escarola, tomate y zanahoria P, G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
14 Macarrones de maíz con bacón L Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	15 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Hamburguesas de ternera con tomate y arroz blanco Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	16 Guisantes con jamón Filete de lomo con patatas Su Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Sandía LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	19 Arroz con tomate Boquerones con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria G, Su Manzana LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
21 Judías verdes rehogadas Filete de ternera con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate Sv Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	22 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo...) Lomo de atún con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	23 Crema de calabacín Su Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	24 Lentejas con chorizo y verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de palometa con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones de maíz con tomate Guisantes estofados con magro de cerdo y verduras (zanahoria, calabacín, puerro...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679
28 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde) y patatas fritas G,Su Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	29 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz G, P, Sv Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704		

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
7 Arroz con tomate Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de ternera con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria Sv Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con tomate G, H Varitas vegetales (zanahoria, guisantes, brócoli...)con lechuha hoja de roble, rucula, espinacas y tomate sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	10 Crema de calabaza con zanahoria y boniato Pollo asado con patatas Su Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Filete de lomo con lechuga, escarola, tomate y zanahoria G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
14 Espirales con bacón G, H, L Filete de pollo con lechuga, escarola, rucúla y queso L, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	15 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Hamburguesas de ternera con tomate y arroz blanco Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	16 Guisantes con jamón Huevos fritos con patatas H, Su Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Sandía LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	19 Arroz con tomate Lomo de sajonia con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria Su Manzana LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
21 Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	22 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo...) Filete de lomo con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	23 Crema de calabacín Su Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	24 Lentejas con chorizo y verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de ternera con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con tomate G, H Guisantes estofados con magro de cerdo y verduras (zanahoria, calabacín, puerro...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679
28 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde) y patatas fritas G,Su Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	29 Caracolas a la boloñesa G, H Filete de pollo con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz Sv Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704		

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
7 Arroz con tomate Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de merluza a la andaluza con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria P, G, Sv Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con atún G, H, P Varitas vegetales (zanahoria, guisantes, brócoli...)con lechuha hoja de roble, rucula, espinacas y tomate sv Yogur de soja LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	10 Crema de calabaza con zanahoria y boniato Pollo asado con patatas Su Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (tortilla, maíz) H Filete de lenguado con lechuga, escarola, tomate y zanahoria P, G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
14 Espirales con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y zanahoria G, P, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	15 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Hamburguesas con tomate y arroz blanco Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	16 Guisantes con jamón Huevos fritos con patatas H, Su Yogur de soja LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Sandía LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	19 Arroz con tomate Boquerones con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria G, Su Manzana LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
21 Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	22 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo...) Lomo de atún con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	23 Crema de calabacín Su Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, Sv Yogur de soja LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	24 Lentejas con chorizo y verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de palometa con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con tomate G, H Guisantes estofados con magro de cerdo y verduras (zanahoria, calabacín, puerro...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679
28 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde) y patatas fritas G,Su Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	29 Caracolas a la boloñesa G, H Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz G, P, Sv Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Yogur de soja LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704		

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 Arroz con tomate Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...) Filete de merluza a la andaluza con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria P, Sv Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones de maíz con atún P Varitas vegetales (zanahoria, guisantes, brócoli...) con lechuga hoja de roble, rucula, espinacas y tomate sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	10 Crema de calabaza con zanahoria y boniato Pollo asado con patatas Su 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 LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
14 Macarrones de maíz con bacón L Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, SV Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	15 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Hamburguesas con tomate y arroz blanco Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	16 Guisantes con jamón Huevos fritos con patatas H, Su Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Sandía LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	19 Arroz con tomate Boquerones con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria G, Su Manzana LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
21 Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rucula y tomate H, SV Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	22 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo...) Lomo de atún con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	23 Crema de calabacín Su Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	24 Lentejas con chorizo y verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) Filete de palometa con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones de maíz con tomate Guisantes estofados con magro de cerdo y verduras (zanahoria, calabacín, puerro...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679
28 Brocoli rehogado Albóndigas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde) y patatas fritas Su Manzana LI 24g PR 24g HC 96 KCAL 678	29 Macarrones de maíz a la boloñesa Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz P, Sv Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido con fideos de arroz Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704		

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
7 Arroz con tomate Albondigas con verduras (zanahoria, pimienta, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimienta roja, verde...) Filete de merluza a la andaluza con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria P, G, Sv Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con atún G, H, P Varitas vegetales (zanahoria, guisantes, brócoli...)con lechuha hoja de roble, rucula, espinacas y tomate sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	10 Crema de calabaza con zanahoria y boniato Pollo en salsa con patatas Su 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 LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
14 Espirales con tomate G, H Filete de merluza con lechuga, escarola, rucula y queso G, P, L, SV Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	15 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Hamburguesas con tomate y arroz blanco Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	16 Crema de guisantes y calabacín Huevos fritos con patatas H, Su Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Sandía LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	19 Arroz con tomate Boquerones con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria G, Su Manzana LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
21 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, SV Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	22 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimienta roja...) Filete de merluza con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	23 Crema de calabacín Su Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, SV Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	24 Lentejas con chorizo y verduras (calabacín, pimienta roja, verde...) Filete de palometa con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, SV Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Macarrones con tomate G, H Guisantes estofados con magro de cerdo y verduras (zanahoria, calabacín, puerro...) Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679
28 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su Albóndigas con verduras (zanahoria, pimienta roja, verde) y patatas fritas G,Su Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	29 Caracolas a la boloñesa G, H Filete de bacaladilla con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz G, P, Sv Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Sopa de cocido G, H Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704		

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
7 Arroz con tomate/ Puré de verduras con ternera para babys Albondigas con verduras (zanahoria, pimiento, calabacín...) G Manzana LI 22g PR 31g HC 84 KCAL 676	8 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...)/ Puré de verduras con Filete de merluza a la andaluza con lechuga, escarola, canónigos y zanahoria P, G, Sv Sandía LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	9 Macarrones con tomate G, H / Puré de verduras con pavo para babys Lomo de cerdo con lechuga hoja de roble, rucula y tomate Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	10 Crema de calabaza con zanahoria y boniato/ Crema de verduras con pollo para babys Pollo en salsa con patatas Su Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L / Puré de verduras con lenguado para babys Filete de lenguado con lechuga, escarola, tomate y zanahoria P, G, Sv Pera LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
14 Espirales con tomate G, H / Puré de verduras con merluza para babys Filete de merluza con lechuga, escarola, rucúla y queso G, P, L, Sv Plátano LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	15 Crema de verduras (calabacín, zanahoria, acelgas, puerro...) Su / Puré de verduras con Hamburguesas con tomate y arroz blanco Pera LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	16 Guisantes con jamón / Puré de verduras con lenguado para babys Tortilla francesa con patatas H, Su Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	17 Sopa de cocido G, H / Puré de verduras con pollo para babys Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Sandía LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704	19 Arroz con tomate / Puré de verduras con merluza para babys Filete de merluza con lechuga, escarola, espinacas y zanahoria G, Su Manzana LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
21 Judías verdes rehogadas / Puré de verduras con ternera para babys Tortilla de patata con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate H, Sv Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	22 Arroz con pollo y verduras (zanahoria, calabacín, pimiento rojo...) / Puré de verduras Filete de merluza con lechuga, canónigos, escarola y aceitunas G, P, Sv Sandía LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	23 Crema de calabacín Su / Puré de verduras con pollo para babys Filete de pollo con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	24 Lentejas con chorizo y verduras (calabacín, pimiento rojo, verde...) / Puré de verduras con Filete de palometa con lechuga, brotes tiernos, tomate y zanahoria G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	25 Macarrones con tomate G, H / Puré de verduras con lomo para babys Magro de cerdo estofado verduras (zanahoria, calabacín, puerro...) y puré de patata Plátano LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679
28 Brocoli rehogado / Puré de verduras con pollo para babys Albóndigas con verduras (zanahoria, pimiento rojo, verde) y patatas fritas G, Su Manzana LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	29 Caracolas a la boloñesa G, H / Puré de verduras con merluza para babys Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y maíz G, P, Sv Pera LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	30 Sopa de cocido G, H / Puré de verduras con ternera para babys Cocido completo (garbanzos, carne , repollo...) Yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704		

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO