

S 1	Lunes 2	Martes 3	Miércoles 4	Jueves 5	Viernes 6	Sábado 7	Domingo 8
Comida	CREMA DE TOMATE COLIFLOR GRATINADA CON QUESO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	LENTEJAS CON VERDURAS BROCOLI CON AJITOS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ESPAGUETIS CON TOMATE ESPINACAS REHOGADAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PISTO ARROZ CON VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) MENESTRA DE VERDURA REHOGADA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ALUBIAS PINTAS CON ARROZ BROCOLI REHOGADO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	MACARRONES CON TOMATE CON COLES BRUSELAS Y ZANAHORIA BABY FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Cena	SOPA DE FIDEOS MENESTRA SALTEADA CON BACON FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE CALABAZA NATURAL ROLLITO DE PRIMAVERA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	TUMBET BALEAR EMPANADA FLORENTINA (ESPINACAS) FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	SOPA DE PASTA (FONDO DE VERDURA) GUISANTES CON ZANAHORIAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL ACELGAS AL AJILLO CON PATATAS DADO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	SOPA DE FIDEOS PIZZA VEGETAL FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) FAJITAS VEGETALES FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Energía (Kcal.)	1.426 Kcal	1.372 Kcal	1.912 Kcal	1.416 Kcal	1.618 Kcal	1.806 Kcal	1.382 Kcal
Proteínas (g.)	P: 46	P: 43	P: 53	P: 40	P: 47	P: 45	P: 44
H. Carbono(g.)	HC: 210	HC: 155	HC: 220	HC: 212	HC: 224	HC: 213	HC: 199
Lípidos (g.)	L: 38	L: 57	L: 85	L: 39	L: 52	L: 80	L: 38

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

S 2	Lunes 9	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12	Viernes 13	Sábado 14	Domingo 15
<b>Comida</b>	LENTEJAS CON VERDURAS COLIFLOR AL AJO ARRIERO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ARROZ MELOSO DE VERDURAS ALCACHOFAS REHOGADAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ESPAGUETIS CON TOMATE COLES DE BRUSELAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ALUBIAS PINTAS CON ARROZ MENESTRA ALMERIENSE FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PATATAS CON VERDURAS JUDÍAS VERDES REHOGADAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	REPOLLO AJO ARRIERO ARROZ CON VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ESPINACAS CON HUEVO LAZOS A LA SICILIANA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
<b>Cena</b>	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL ROLLITO DE PRIMAVERA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	SOPA DE LLUVIA TORTILLA DE PATATAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) PATATAS GRATINADAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	GUISANTES REHOGADOS PISTO CON HUEVO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE CALABACÍN NATURAL PIZZA VEGETAL FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	TUMBET BALEAR HAMBURGUESA DE ZANAHORIA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE PUERRO NATURAL CROQUETAS DE ESPINACAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Energía (Kcal.)	1.414 Kcal	1.544 Kcal	1.601 Kcal	1.728 Kcal	1.820 Kcal	1.955 Kcal	1.391 Kcal
Proteínas (g.)	P: 43	P: 51	P: 57	P: 70	P: 43	P: 52	P: 41
H.Carbono(g.)	HC: 167	HC: 213	HC: 239	HC: 205	HC: 218	HC: 265	HC: 190
Lípidos (g.)	L: 57	L: 46	L: 38	L: 58	L: 80	L: 57	L: 46

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

S 3	Lunes 16	Martes 17	Miércoles 18	Jueves 19	Viernes 20	Sábado 21	Domingo 22
Comida	BROCOLI CON AJITOS PATATAS CON VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	LENTEJAS CON VERDURAS ALCACHOFAS REHOGADAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ARROZ A LA CUBANA COLES DE BRUSELAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA MENESTRA SALTEADA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	JUDÍAS VERDES CON TOMATE FIDEUA DE VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PATATAS CON VERDURAS BERENJENA AL HORNO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	MENESTRA SALTEADA TALLARINES A LA ITALIANA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Cena	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) HUEVOS REVUELTOS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ENSALADA CAMPERA ROLLITO DE PRIMAVERA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	GUISANTES REHOGADOS LAZOS A LA SICILIANA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	COLIFLOR GRATINADA CON QUESO TORTILLA DE PATATAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PISTO PIZZA VEGETAL FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	RATATOUILLE HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS DADO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ENSALADA DE ARROZ SALCHICHAS VEGETALES FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Energía (Kcal.)	1.294 Kcal	1.483 Kcal	1.739 Kcal	1.732 Kcal	2.128 Kcal	1.495 Kcal	1.732 Kcal
Proteínas (g.)	P: 48	P: 47	P: 61	P: 66	P: 48	P: 43	P: 47
H.Carbono(g.)	HC: 175	HC: 153	HC: 259	HC: 217	HC: 242	HC: 187	HC: 214
Lípidos (g.)	L: 38	L: 66	L: 44	L: 55	L: 99	L: 57	L: 68

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

S 4	Lunes 23	Martes 24	Miércoles 25	Jueves 26	Viernes 27	Sábado 28	Domingo 29
Comida	GARBANZOS CON VERDURAS CROQUETAS DE ESPINACAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	GUISANTES REHOGADOS ARROZ CON VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	LENTEJAS CON VERDURAS MENESTRA SALTEADA CON BACON FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	BROCOLI CON BECHAMEL SALCHICHAS VEGETALES FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CALABACÍN PLANCHA ESPAGUETIS CON TOMATE FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS PANACHE DE VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PISTO CON HUEVO ARROZ CON VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Cena	CREMA DE CALABACÍN NATURAL FAJITAS VEGETALES FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ENSALADA DE PASTA CON VERDURITAS ROLLITO DE PRIMAVERA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	BERENJENA AL HORNO TORTILLA DE PATATAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE CALABAZA NATURAL TORTILLA FRANCESA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE TOMATE TORTILLA DE PATATAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ACELGAS CON PATATA PIZZA VEGETAL FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	SOPA DE PASTA (FONDO DE VERDURA) JUDÍAS VERDES REHOGADAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Energía (Kcal.)	1.434 Kcal	1.904 Kcal	1.469 Kcal	1.576 Kcal	1.927 Kcal	1.926 Kcal	1.416 Kcal
Proteínas (g.)	P: 46	P: 55	P: 53	P: 58	P: 92	P: 52	P: 47
H.Carbono(g.)	HC: 208	HC: 234	HC: 175	HC: 152	HC: 203	HC: 220	HC: 204
Lípidos (g.)	L: 41	L: 76	L: 53	L: 77	L: 78	L: 83	L: 40

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

S 5	Lunes 30	Martes 31	Miércoles 1	Jueves 2	Viernes 3	Sábado 4	Domingo 5
Comida	CREMA DE PUERRO NATURAL CODITOS A LA SICILIANA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ARROZ CON VERDURAS BERENJENA PLANCHA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	SOPA DE FIDEOS ESPINACAS REHOGADAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ESPAGUETIS CON TOMATE COLES DE BRUSELAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	LENTEJAS CON VERDURAS BROCOLI CON AJITOS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ARROZ CON TOMATE SALTEADO MEDITERRANEO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PATATAS CON VERDURAS CALABACÍN PLANCHA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Cena	COUS COUS TORTILLA DE PATATAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	MENESTRA SALTEADA HAMBURGUESA DE ZANAHORIA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE CALABAZA NATURAL GUISANTES A LA FRANCESA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ALCACHOFAS REHOGADAS TOSTA DE CHAMPIÑÓN CON QUESO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PANACHE DE VERDURAS HUEVOS FRITOS CON TOMATE FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	COLIFLOR AL AJO ARRIERO PIZZA VEGETAL FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SALCHICHAS VEGETALES FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Energía (Kcal.)	1.878 Kcal	2.141 Kcal	1.278 Kcal	1.468 Kcal	1.394 Kcal	2.035 Kcal	1.892 Kcal
Proteínas (g.)	P: 75	P: 60	P: 44	P: 51	P: 56	P: 43	P: 82
H.Carbono(g.)	HC: 241	HC: 298	HC: 164	HC: 195	HC: 156	HC: 240	HC: 180
Lípidos (g.)	L: 62	L: 58	L: 43	L: 45	L: 52	L: 94	L: 88

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

S 6	Lunes 6	Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10	Sábado 11	Domingo 12
Comida	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA PANACHE DE VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	GARBANZOS CON VERDURAS MACARRONES CON TOMATE FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) ARROZ MELOSO DE VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	PATATAS CON VERDURAS MENESTRA DE VERDURAS A LA BILBAINA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	LENTEJAS CON VERDURAS ESPINACAS CON HUEVO FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ESPAGUETIS NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ARROZ CON CALABACIN PANACHE DE VERDURAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Cena	ESPINACAS SALTEADAS CON AJOS TIERNOS HUEVOS REVUELTOS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	ENSALADA DE PASTA ROLLITO DE PRIMAVERA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	COLIFLOR GRATINADA CON QUESO HAMBURGUESA DE ZANAHORIA FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	TALLARINES AL PESTO CROQUETAS DE ESPINACAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	CREMA DE CALABACÍN NATURAL TORTILLA DE PATATAS FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	JUDÍAS VERDES REHOGADAS PIZZA VEGETAL FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL	BROCOLI CON BECHAMEL REVUELTO DE CHAMPIÑONES FRUTA POSTRE LACTEO PAN BASAL
Energía (Kcal.)	1.343 Kcal	1.883 Kcal	2.464 Kcal	1.678 Kcal	1.459 Kcal	2.027 Kcal	1.546 Kcal
Proteínas (g.)	P: 61	P: 59	P: 77	P: 43	P: 62	P: 57	P: 59
H.Carbono(g.)	HC: 164	HC: 242	HC: 348	HC: 223	HC: 176	HC: 210	HC: 193
Lípidos (g.)	L: 39	L: 69	L: 62	L: 63	L: 48	L: 102	L: 54

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.