

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALDO GALLEGO CALAMARES A LA ROMANA CON ENSALADA YOGURES	TOMATES RELLENOS ESTOFADO DE AVE (POLLO, LIMPIO Y S/H) CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA YOGURES	PASTEL DE CALABACIN HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FLAN DE VAINILLA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA VERDE CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO POLLO GUIADO CON PASAS CON COLIFLOR CON AJADA YOGURES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO TARTA SELVA NEGRA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES
Cena	SOPA DE ESTRELLAS JAMÓN ASADO CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL SOLDADITOS DE PAVIA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	SOPA DE ARROZ CROQUETAS DE JAMÓN CON TOMATE GRATINADO MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA SANDWICH DE ATUN CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ACELGAS PALOMETA AL HORNO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	SOPA HORTELANA PAPILLOTE DE MERLUZA Y SALMON CON SALSA TARTARA CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE JAMÓN CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.099 Kcal P: 80 HC: 291 L: 64	1.987 Kcal P: 89 HC: 236 L: 70	2.650 Kcal P: 111 HC: 308 L: 102	2.549 Kcal P: 98 HC: 249 L: 125	2.538 Kcal P: 118 HC: 277 L: 99	2.338 Kcal P: 96 HC: 268 L: 92	2.234 Kcal P: 86 HC: 286 L: 80

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	BROCOLI CON BECHAMEL TERNERA EN SALSA CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA POLLO AL LIMÓN CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ TAQUITOS DE ATÚN CONTOMATE CON MENESTRA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO CABECERO DE LOMO ASADO CON ARROZ PILAF YOGURES	ARROZ NEGRO CON SEPIA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA YOGURES	ALUBIAS PINTAS CON PATATAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CON VERDURAS AL VAPOR YOGURES	PATATAS EN SALSA VERDE BACALAO ORLY CON ENCEBOLLADO FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO
Cena	SOPA DE ESTRELLAS TILAPIA EN SALSA VERDE CON ZANAHORIA SALTEADA NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE LETRAS TORTILLA DE QUESO CON JULIANA DE PIMIENTO YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL QUICHE DE VERDURAS CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	SOPA DE PICADILLO HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL TRASERO DE POLLO ASADO CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL ABADEJO EN SALSA MARINERA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS REHOGADAS EMPANADA DE CARNE CON CALABACÍN AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.355 Kcal P: 88 HC: 294 L: 88	2.329 Kcal P: 111 HC: 279 L: 82	2.296 Kcal P: 88 HC: 293 L: 80	2.444 Kcal P: 97 HC: 307 L: 85	2.093 Kcal P: 88 HC: 244 L: 81	2.506 Kcal P: 86 HC: 297 L: 102	2.919 Kcal P: 136 HC: 301 L: 123

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PARRILLADA DE VERDURAS CANELONES ROSSINI FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES GRATINADAS POLLO AL AJILLO CON ESCALIBADA FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA PESCADO DEL DIA CON MENESTRA PERA EN ALMIBAR	BROCOLI CON AJITOS HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PUERROS EN SALSA MARINERA PASTEL DE SALMÓN CON PASTA SALTEADA YOGURES TARTA DE QUESO
Cena	SOPA CASTELLANA TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HALIBUT AL HORNO CON ARROZ NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE PASTA TORTILLA DE ATUN CON CALABACÍN PLANCHA YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON PISTO YOGURES	SOPA DE SEMOLA MERLUZA EN SALSA VERDE CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SAN JACOBO CASERO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FLAN DE VAINILLA	SOPA DE LLUVIA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.310 Kcal P: 106 HC: 257 L: 91	2.426 Kcal P: 100 HC: 294 L: 89	2.410 Kcal P: 93 HC: 297 L: 88	2.678 Kcal P: 94 HC: 303 L: 119	2.195 Kcal P: 92 HC: 254 L: 84	1.954 Kcal P: 75 HC: 235 L: 75	2.408 Kcal P: 94 HC: 288 L: 90

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ MILANESA POLLO GUISADO CON PASAS YOGURES	LENTEJAS CON VERDURAS CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FLAN DE VAINILLA	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) SALMON AL HORNO CON CEBOLLA CAMELIZADA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS YOGURES	POTAJE DE ALUBIAS PESCADO DEL DIA CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON CHAMPIÑONES NATILLAS DE CHOCOLATE	TRICOLOR DE VERDURAS LACÓN A LA GALLEGA CON ESPARRAGO VERDE FRUTA DE TEMPORADA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	BERENJENA GRATINADA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON PASTA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA TORTILLA DE QUESO CON CALABACIN FRITO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CON PATATA SANDWICH MIXTO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA FILETE DE POLLO MEDITERRANEA CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO SAN JACOBO CASERO CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PLATJA AL HORNO CON MENESTRA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS HALIBUT EN SALSA CON PATATA ASADA YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.502 Kcal P: 103 HC: 298 L: 95	2.508 Kcal P: 123 HC: 273 L: 99	3.033 Kcal P: 113 HC: 370 L: 113	2.446 Kcal P: 103 HC: 273 L: 99	2.464 Kcal P: 135 HC: 271 L: 90	2.363 Kcal P: 94 HC: 263 L: 96	2.583 Kcal P: 107 HC: 313 L: 95

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ESPARRAGOS CON MAHONESA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON PIMIENTOS YOGURES	MACARRONES CON CHORIZO ROTTI DE PAVO CON VERDURAS AL VAPOR YOGURES	ARROZ CON VERDURAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA FLAN DE VAINILLA	BRÓCOLI Y COLIFLOR REHOGADO FOGONES A LA PLANCHA CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS GRATINADAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS POSTRE CASERO	LENTEJAS CASERAS CODILLO ASADO CON VERDURITAS SALTEADAS PUDDING FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE FIDEOS HALIBUT EN SALSA CON ARROZ PILAF YOGURES	CREMA PARMENTIERE SAN JACOBOS CASEROS CON RODAJAS DE TOMATE MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE LA ABUELA MUSLO DE POLLO AL AJILLO CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS NATURAL TORTILLA DE PATATAS CON ESPARRAGOS YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL FRITOS VARIADOS CON ENSALADA FRESCA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CUBIERTA CAELLA EN ADOBO CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.178 Kcal P: 82 HC: 246 L: 92	2.613 Kcal P: 119 HC: 299 L: 98	2.333 Kcal P: 107 HC: 249 L: 95	2.587 Kcal P: 117 HC: 304 L: 92	2.482 Kcal P: 95 HC: 254 L: 117	2.568 Kcal P: 110 HC: 318 L: 88	2.379 Kcal P: 87 HC: 288 L: 93

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**