



	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
1º	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
2º					
3º					
4º					
5º					

	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
1º	CREMA DE CALABAZA	LENTEJAS CON ZANAHORIA	FIDEUÁ	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA DE COCIDO
2º	NUGGETS DE POLLO	ALBÓNDIGAS EN SALSA	TORTILLA FRANCESA	FILETE DE LENGUADO	COCIDO COMPLETO
3º	ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA GU	QUINOA GU	BRÓCOLI REHOGADA GU	ENSALADA MIXTA GU	
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL
5º	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN INTEGRAL
	P 22 HC 66 G 35 KCAL 683	P 46 HC 92 G 39 KCAL 931	P 27 HC 84 G 26 KCAL 643	P 35 HC 87 G 19 KCAL 691	P 34 HC 83 G 13 KCAL 619

	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
1º	CREMA DE GUI SANTES	MACARRONES CON TOMATE	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS	ARROZ CON VERDURAS	SOPA DE ESTRELLAS
2º	POLLO EN SALSA	MERLUZA EN SALSA	TORTILLA DE PATATA	LENGUADO ORLY	HAMBURGUESA CON SALSA DE TOMATE
3º	CALABACÍN A LA ROMANA GU	PATATAS AL VAPOR GU	PATATAS FRITAS GU	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA MIXTA GU
4º	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	LACTEO
5º	PAN	PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN
	P 30 HC 65 G 25 KCAL 633	P 42 HC 91 G 18 KCAL 713	P 34 HC 78 G 47 KCAL 893	P 32 HC 97 G 24 KCAL 767	P 31 HC 65 G 14 KCAL 532

	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
1º	ARROZ INTEGRAL CON SALSA DE TOMATE	LENTEJAS CON ZANAHORIA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS	ESPIRALES CON TOMATE	SOPA DE COCIDO
2º	FILETE DE BACALAO	TORTILLA FRANCESA	SAN JACOBOS	MERLUZA AL HORNO	COCIDO COMPLETO
3º	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE GU	ENSALADA MIXTA GU	PASTA SALTEADA GU	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	
4º	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	LACTEO	FRUTA NATURAL
5º	PAN	PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL
	P 29 HC 100 G 31 KCAL 801	P 29 HC 68 G 24 KCAL 640	P 16 HC 89 G 35 KCAL 762	P 29 HC 81 G 17 KCAL 615	P 34 HC 83 G 13 KCAL 619

	LUNES 30	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
1º	MACARRONES CON SALSA DE TOMATE				
2º	ROSADA AL HORNO				
3º	ENSALADA MIXTA GU				
4º	FRUTA NATURAL				
5º	PAN				
	P 27 HC 83 G 16 KCAL 543	P 0 HC 0 G 0 KCAL 0	P 0 HC 0 G 0 KCAL 0	P 0 HC 0 G 0 KCAL 0	P 0 HC 0 G 0 KCAL 0

ALÉRGICOS

- 1. Gluten
- 2. Crustáceos
- 3. Huevo
- 4. Pescados
- 5. Cacahuetes
- 6. Soja
- 7. Leche
- 8. F. cáscara
- 9. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Altramuces
- 13. Sulfitos
- 14. Moluscos