

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves 1	Viernes 2
Desayuno	DESAYUNO				
Comida				PATATAS VIUDAS FILETE DE CAELLA AL HORNO CON ZANAHORIA SALTEADA FLAN DE NARANJA CON CARAMELO	MENESTRA A LA GALLEGA LASAÑA DE CARNE FRUTA DE TEMPORADA
Merienda	BOCADILLO DE EMBUTIDO				
Cena				CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, calabacín, patata) CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON TOMATE PROVENZAL FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA ROTI DE PAVO ASADO CON PIMIENTOS ASADOS YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)				1.966 Kcal P: 80 HC: 264 L: 59	1.825 Kcal P: 96 HC: 221 L: 56

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

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021/2022



S 5	Lunes 5	Martes 6	Miércoles 7	Jueves 8	Viernes 9
Desayuno	DESAYUNO				
Comida	LENTEJAS ESTOFADAS MEDALLON DE MERLUZA EN SALSA DE PUERROS AL HORNO CON PATATA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) CANELONES DE CARNE AL GRATÉN FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA MIXTA CINTA DE LOMO A LA MADRILEÑA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS FILETE DE MERLUZA A LA BILBAÍNA CON ZANAHORIA RALLADA FLAN DE PIÑA CON CARAMELO	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ACEITE Y AJO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
Merienda	BOCADILLO DE EMBUTIDO				
Cena	HERVIDO DE VERDURAS REVUELTO DE HUEVOS CON SALSA DE TOMATE YOGURES	SOPA DE AVE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON TOMATE AL HORNO GELATINA (sin azucares)	SOPA CASTELLANA PESCAITO EN ADOBO CON CALABACIN SALTEADO YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS MORRONES SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MARAVILLA EMPANADILLAS DE ATUN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.016 Kcal P: 100 HC: 239 L: 66	1.855 Kcal P: 100 HC: 226 L: 55	2.295 Kcal P: 123 HC: 249 L: 82	1.980 Kcal P: 81 HC: 278 L: 54	2.299 Kcal P: 101 HC: 274 L: 82

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

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021/2022



S 1	Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16
Desayuno	DESAYUNO				
Comida	FESTIVO	CODITOS CON TOMATE CAPRICHOS DE CALAMAR CON LECHUGA CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judia verde, guisante) ALBONDIGAS DE AVE EN SALSA CON CALABACIN SALTEADO COMPOTA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL RAGOUT DE CERDO CON VERDURAS CON ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO HAMBURGUESA COMPLETA FRUTA DE TEMPORADA
Merienda	BOCADILLO DE EMBUTIDO				
Cena	FESTIVO	CREMA PARMENTIER HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FLAN DE PIÑA CON CARAMELO	SOPA MINISTRONE CROQUETAS ARTESANAS DE JAMON CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	SOPA MARAVILLA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON TOMATE AL HORNO COMPOTA	CREMA DE VERDURAS BUTIFARRA A LA PLANCHA CON BERENJENA SALTEADA YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)		2.269 Kcal P: 87 HC: 271 L: 27	1.957 Kcal P: 83 HC: 251 L: 21	2.369 Kcal P: 116 HC: 264 L: 22	2.632 Kcal P: 98 HC: 263 L: 126

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

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021/2022



S 2	Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Jueves 22	Viernes 23
Desayuno	DESAYUNO				
Comida	LENTEJAS CASERAS PASTEL DE CARNE GRATINADO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE DADOS DE BACALAO REBOZADOS CON GUISANTES Y ZANAHORIA SALTEADOS COMPOTA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FLAN DE LIMON CON CARAMELO	PATATAS RIOJANA SAN JACOBO DE PAVO A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HUEVOS FRITOS CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA
Merienda	BOCADILLO DE EMBUTIDO				
Cena	CREMA DE CALABACÍN JAMÓN AL OPORTO CON BERENJENA ASADA GELATINA (sin azúcares)	SOPA DE AJO TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE ALIÑADO YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL EMPANADA DE ATUN CON PIMIENTOS MORRONES SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA ABADEJO CON SALSA DE LIMON CON ZANAHORIA RALLADA COMPOTA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, calabacín, patata) TRONQUITO DE MERLUZA AL HORNO CON ENSALADILLA DE VERDURAS GELATINA (sin azúcares)
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.274 Kcal P: 111 HC: 266 L: 76	1.955 Kcal P: 72 HC: 255 L: 66	2.703 Kcal P: 122 HC: 296 L: 107	2.131 Kcal P: 103 HC: 244 L: 75	1.752 Kcal P: 83 HC: 215 L: 65

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

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021/2022



S 3	Lunes 26	Martes 27	Miércoles 28	Jueves 29	Viernes 30
Desayuno	DESAYUNO				
Comida	ARROZ CAMPERO TRONQUITO DE MERLUZA AL HORNO CON MENESTRA DE VERDURA REHOGADA FLAN DE MELOCOTON CON CAMELO	ESPIRALES SALTEADOS CON CALABACÍN ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA VERDE CON GUISANTES SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE BROCHETAS DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CHAMPIÑON NATURAL ROTI DE PAVO ASADO CON ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PICADILLO LACON A LA PLANCHA CON PATATA CACHELO YOGURES
Merienda	BOCADILLO DE EMBUTIDO				
Cena	SOPA DE PASTA TORTILLA DE JAMÓN CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS BOQUERONES A LA ANDALUZA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FLAN DE NARANJA CON CAMELO	CREMA DE PUERRO NATURAL CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) CAPRICHOS DE CALAMAR CON CALABACIN SALTEADO COMPOTA	CREMA DE CALABAZA NATURAL PIZZA MARGARITA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.015 Kcal P: 89 HC: 262 L: 64	2.286 Kcal P: 108 HC: 289 L: 72	2.049 Kcal P: 103 HC: 214 L: 81	1.881 Kcal P: 90 HC: 238 L: 56	2.109 Kcal P: 95 HC: 268 L: 67

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

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021/2022

