



| | LUNES 27 | MARTES 28 | MIÉRCOLES 29 | JUEVES 30 | VIERNES 1 |
|----------------|------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 1 ^a | | | | | MACARRONES CON TOMATE |
| 2 ^a | | | | | ABADEJO ORLY |
| 3 ^a | | | | | ENSALADA DE LECHUGA |
| 4 ^a | | | | | FRUTA NATURAL |
| 5 ^a | | | | | PAN INTEGRAL |
| | P 20 HC 59 G 30 Kcal 609,943 | P 37 HC 74 G 21 Kcal 661,15 | | P 45 HC 74 G 39 Kcal 746 | |
| | LUNES 4 | MARTES 5 | MIÉRCOLES 6 | JUEVES 7 | VIERNES 8 |
| 1 ^a | CREMA DE CALABAZA | LENTEJAS ESTOFADAS CON ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERRO | | | |
| 2 ^a | CINTA DE LOMO A LA PLANCHA | TORTILLA FRANCESA | | | |
| 3 ^a | CALABACÍN A LA ROMANA | ENSALADA DE FRUTAS | <i>Festivo</i> | <i>Puente</i> | <i>Festivo</i> |
| 4 ^a | FRUTA NATURAL | FRUTA NATURAL | | | |
| 5 ^a | PAN | PAN | | | |
| | P 20 HC 59 G 30 Kcal 609,943 | P 37 HC 74 G 21 Kcal 661,15 | | | |
| | LUNES 11 | MARTES 12 | MIÉRCOLES 13 | JUEVES 14 | VIERNES 15 |
| 1 ^a | ARROZ CON TOMATE | JUDIAS VERDES REHOGADAS | SOPA DE COCIDO | FIDEUA | JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS |
| 2 ^a | TORTILLA DE PATATA | POLLO EN SALSAS | COCIDO COMPLETO | TIRAS DE MERLUZA | SAN JACOBOS |
| 3 ^a | LECHUGA JULIANA | COUS COUS | | ENSALADA DE FRUTAS | ENSALADA MIXTA |
| 4 ^a | FRUTA NATURAL | FRUTA NATURAL | FRUTA NATURAL | FRUTA NATURAL | LACTEO |
| 5 ^a | PAN | PAN | PAN | PAN | PAN INTEGRAL |
| | P 24 HC 87 G 32 Kcal 648,75 | P 34 HC 65 G 16 Kcal 561,183 | P 24 HC 80 G 28 Kcal 685,189 | P 34 HC 78 G 13 Kcal 603,056 | P 22 HC 80 G 23 Kcal 631,763 |
| | LUNES 18 | MARTES 19 | MIÉRCOLES 20 | JUEVES 21 | VIERNES 22 |
| 1 ^a | LENTEJAS CON VERDURAS | ARROZ CON TOMATE | CREMA DE CALABACÍN | ESPIRALES DOS SALSAS | MENÚ ESPECIAL NAVIDAD |
| 2 ^a | TORTILLA FRANCESA | MERLUZA EN SALSAS VERDE | ESCALOPE DE POLLO | PLATO COMBINADO | |
| 3 ^a | BERENJENA REBOZADA | PATATAS VAPOR | ENSALADA CON PASTA DE COLORES | ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA | |
| 4 ^a | FRUTA NATURAL | FRUTA NATURAL | FRUTA NATURAL | YOGUR NATURAL | |
| 5 ^a | PAN | PAN | PAN | PAN | |
| | P 24 HC 41 G 63 Kcal 835,363 | P 38 HC 81 G 16 Kcal 660,513 | P 19 HC 72 G 21 Kcal 583,093 | P 43 HC 93 G 27 Kcal 827,491 | |

ALÉRGICOS

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