



	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
1 ^a					MACARRONES DOS SALSAS
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/VERDURA ENTERA	LENTEJAS ESTOFADAS CON ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERRO			
2 ^a	CINTA DE LOMO A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	Festivo	Puente	Festivo
3 ^a	CALABACÍN PLANCHA	ENSALADA DE FRUTAS			
4 ^a	FRUTA NATURAL	YOGUR 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	PASTEL DE CARNE	COCIDO COMPLETO	BOQUERONES EN TEMPURA	SAN JACOBOS SIN QUESO
3 ^a	SALSA MAYONESA			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 /VERDURA ENTERA	ESPIRALES DOS SALSAS	MENÚ ESPECIAL NAVIDAD
2 ^a	TORTILLA FRANCESA	MERLUZA EN SALSA VERDE	ESCALOPE DE POLLO	PLATO COMBINADO	
3 ^a	CALABACÍN PLANCHA	PATATAS VAPOR	ENSALADA CON PASTA DE COLORES	ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA	
4 ^a	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR	
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	

ALÉRGENOS

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