



LUNES						MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
1						2					3					4					5				
Arroz con salsa de tomate y orégano - Rice with tomato Cinta de Sajonia al horno - Grilled pork steak lechuga y zanahoria (12) - lettuce&carrot Pan (1) - Bread Naranja - Orange						Fideuá de pollo (1, 3) - Noodles & chicken Merluza rebozada (1, 3, 4) - Breaded hake fish con ensalada (12) - with salad Pan integral (1) - Wholemeal bread Melón - Melon					Sopa de cocido (1, 3) - Meat and pasta soup Cocido completo: garbanzos, morcillo, chorizo, pollo y panceta (19) - Chickpea, meat and vegetables Pan (1) - Bread Sandía - Watermelon					Ensalada campera (patata, maíz, atún, aceitunas) (4, 12) - Potato salad Tortilla de queso (3, 7) - Cheese omelette con lechuga y tomate (12) - Lettuce & tomato Pan (1) - Bread Yogur (7) - Yoghurt					Crema de calabacín (eco) con picatostes (1) - Cream of zucchini and toast bread Pollo al curry - Chicken in curry sauce con arroz - with rice Pan integral (1) - Wholemeal bread Plátano - Banana				
KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)		KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)
700,90	32,30	78,66	28,01	6,75		722,85	41,63	78,50	26,92	4,00	659,27	39,64	83,71	18,42	5,43	637,90	24,55	59,68	34,34	9,02	605,79	27,14	80,53	18,99	3,15
8						9					10					11					12				
Paella mixta (pollo, calamar) (14) - Rice with chicken and seafood Salmón al horno (4) - Baked salmon con lechuga y maíz - lettuce & corn Pan (1) - Bread Manzana - Apple						Judías verdes (eco) rehogadas con jamón (6, 19) - Green beans with ham Cinta de lomo a la plancha - Grilled pork steak lechuga y tomate (12) - Lettuce & tomato Pan integral (1) - Wholemeal bread Plátano - Banana					Sopa de estrellas (1, 3) - Chicken and pasta soup Albóndigas vegetales con tomate y arroz (6) - Vegetable meatballs with rice Pan (1) - Bread Melón - Melon					Espirales integrales gratinados (1, 3, 7) - Pasta with tomato & cheese Tortilla de patata y calabacín (3) - Potato and zucchini omelette lechuga y zanahoria (12) - lettuce&carrot Pan (1) - Bread Yogur (7) - Yoghurt					Gazpacho (12) - Cold tomato soup Escalope de pollo (1, 3) - Breaded chicken fillet con patatas fritas - with potatoes Pan integral (1) - Wholemeal bread Sandía - Watermelon				
KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)		KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)
686,29	33,90	75,18	27,78	4,28		608,65	27,45	68,34	24,90	5,43	731,66	35,44	70,79	34,83	7,48	728,09	26,40	79,14	35,19	8,86	639,07	28,91	65,59	28,88	4,21
15						16					17					18					19				
Lentejas (eco) guisadas con verduras (1, 19) - Lentils with vegetables Filete de palometa al horno con patata cocida (4) - Fish in tomato sauce Pan (1) - Bread Plátano - Banana						Ensalada de espirales (jamón, maíz, atún) (1, 3, 4, 6) - Pasta salad Muslitos de pollo asados - Baked chicken lechuga y tomate (12) - Lettuce & tomato Pan integral (1) - Wholemeal bread Naranja - Orange					Arroz integral con verduras y magro - Rice with pork Tortilla de pavo (3, 6, 7) - Turkey omelette con ensalada (12) - mixed salad Pan (1) - Bread Melón - Melon					MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO					Crema de calabaza - Cream of pumpkin soup San Jacobo (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) - Breaded ham and cheese steak lechuga y maíz - lettuce & corn Pan integral (1) - Wholemeal bread Sandía - Watermelon				
KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)		KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)						KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)
629,99	35,19	73,85	21,54	2,90		786,62	44,69	69,39	36,21	7,07	606,39	24,39	66,77	28,17	5,28						585,64	15,56	80,76	21,58	4,19
22						23					24					25					26				
29						30																			

ALÉRGICOS

1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETES
6. SOJA
7. LÁCTEOS
8. FRUTOS DE CÁSCARA
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. DIÓXIDO DE AZUFRE, SULFITOS
13. ALTRAMUCES
14. MOLUSCOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro