

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes					
				1					
				FESTIVO					
4	623 Kcal. P: 19 HC: 40 L: 38 G: 9	5	795 Kcal. P: 25 HC: 31 L: 41 G: 10	6	703 Kcal. P: 21 HC: 38 L: 38 G: 6	7	851 Kcal. P: 16 HC: 45 L: 38 G: 12	8	
FESTIVO	LENTEJAS CON VERDURA TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, Y ZANAHORIA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL HORNO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS HALIBUT A LA ROMANA CON ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENTREMESES VARIADOS PAELLA VALENCIANA CON ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y ATÚN YOGURES					
11	695 Kcal. P: 16 HC: 48 L: 31 G: 4	12	848 Kcal. P: 9 HC: 45 L: 44 G: 7	13	720 Kcal. P: 10 HC: 55 L: 32 G: 8	14	679 Kcal. P: 21 HC: 52 L: 24 G: 6	15	
CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA MIXTA CON TOMATE AL HORNO YOGURES	OLLÉTA FILETE DE MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON TOMATE HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES A LA CARBONARA CAZÓN EN ADOBO CON ZANAHORIA BABY FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CON ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y TOMATE FLAN DE VAINILLA					
18	981 Kcal. P: 9 HC: 46 L: 44 G: 10	19	768 Kcal. P: 29 HC: 30 L: 39 G: 11	20	692 Kcal. P: 18 HC: 39 L: 39 G: 7	21	693 Kcal. P: 18 HC: 51 L: 29 G: 6	22	
JUDÍAS VERDES CON PATATAS CABEZA DE LOMO EN SALSAS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ A BANDA MINIEMPANADILLAS DE ATÚN CON ENSALADA CON HUEVO DURO YOGURES	SOPA DE ESTRELLAS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK CON ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ, SOJA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES A LA ITALIANA ABADEJO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y ZANAHORIA YOGURES					
25	808 Kcal. P: 16 HC: 45 L: 38 G: 7	26	736 Kcal. P: 12 HC: 37 L: 48 G: 12	27	696 Kcal. P: 22 HC: 55 L: 21 G: 5	28	680 Kcal. P: 19 HC: 36 L: 41 G: 11	29	
GUISADO DE CALAMARES NUGGETS CON ENSALADA DE SOJA FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA MERLUZA ORLY CON ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE YOGURES	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATAS FRITAS A DADOS FRUTA DE TEMPORADA	JORNADA GASTRONÓMICA Fiesta del BAMBORIENTAL TALLARINES CON VERDURAS TERNERA EN SALSAS DE SETAS FLAN DE VAINILLA	ALUBIAS PINTAS CON ARROZ TORTILLA DE QUESO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA					

La valoración nutricional media mensual es: 721 Kcal. P: 17 HC: 43 L: 38 G: 8

Aportes calóricos teóricos calculados para niños de 6 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total.

Leyenda: Kcal: KiloCalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados

Nuestros menús incluyen ENSALADA, PAN y la bebida será AGUA.

Menú asesorado por Begoña Rodrigo

