

DÍA		MENU BASAL	LACTOSA / PROTEINA LECHE	HUEVO
L U N E S				
M A R T E S				
M I É R C O L E S				
J U E V E S				
V I E R N E S	1	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
		MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIAS	MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIAS	MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIAS
		PURE DE PATATAS (Tr.:7)	PATATAS FRITAS	PURE DE PATATAS (Tr.:7)
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
		KCal:497 Gr.:16 HC:59 Pro: 24	KCal:531 Gr.:24 HC:50 Pro: 23	KCal:497 Gr.:16 HC:59 Pro: 24

Contenido de alérgenos en el producto final según el Reglamento N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

1-Gluten 2-Crustáceos 3-Huevo 4-Pescado 5- Cacahuetes 6-Soja 7-Leche y lactosa 8-Frutos de cáscara 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-

DÍA	MENU BASAL	LACTOSA / PROTEINA LECHE	HUEVO
L U N E S	4	ARROZ TRES DELICIAS (huevo, zanahoria y guisante) (3)	ARROZ TRES DELICIAS (york, zanahoria y guisante) (6)
		HUEVOS A LA FLAMENCA (al horno con pisto, patata y chorizo) (3, 6)	HUEVOS A LA FLAMENCA (al horno con pisto, patata y chorizo) (3, 6)
		CINTA DE LOMO DE CERDO ADOBADA A LA PLANCHA (6)	ENSALADA
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:708 Gr.:26 HC:89 Pro: 26	KCal:708 Gr.:26 HC:89 Pro: 26	KCal:631 Gr.:25 HC:83 Pro: 24
M A R T E S	5	PATATAS GUIADAS CON VERDURAS	PATATAS GUIADAS CON VERDURAS
		POLLO ASADO A LA NARANJA	POLLO ASADO A LA NARANJA
		MENESTRA DE VERDURA	MENESTRA DE VERDURA
	YOGUR ECOLOGICO (7)	YOGUR DE SOJA (6)	YOGUR ECOLOGICO (7)
	KCal:598 Gr.:24 HC:58 Pro: 31	KCal:627 Gr.:23 HC:70 Pro: 30	KCal:598 Gr.:24 HC:58 Pro: 31
M I É R C O L	6	JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS CON CHORIZO (6)	JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS CON CHORIZO (6)
		COLITAS DE BACALAO AL AJOARRIERO (con ajo y pimentón) (4)	COLITAS DE BACALAO AL AJOARRIERO (con ajo y pimentón) (4)
		ZANAHORIAS COCIDAS	ZANAHORIAS COCIDAS
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:590 Gr.:21 HC:55 Pro: 35	KCal:590 Gr.:21 HC:55 Pro: 35	KCal:590 Gr.:21 HC:55 Pro: 35
J U E V E S	7	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
		TERNERA ASADA EN SALSA	TERNERA ASADA EN SALSA
		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:484 Gr.:19 HC:53 Pro: 22	KCal:484 Gr.:19 HC:53 Pro: 22	KCal:484 Gr.:19 HC:53 Pro: 22
V I E R N E S	8	ESPAGUETIS NAPOLITANA (con salsa de tomate, cebolla y pimientos) (1)(Tr.:3)	ESPAGUETIS NAPOLITANA (con salsa de tomate, cebolla y pimientos) (1)(Tr.:3)
		PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE	PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE
		RABAS DE CALAMAR (1, 14)(Tr.:3, 7)	MERLUZA A LA PLANCHA (4)
	GUISANTES REHOGADOS	GUISANTES REHOGADOS	GUISANTES REHOGADOS
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:703 Gr.:28 HC:86 Pro: 20	KCal:605 Gr.:18 HC:81 Pro: 24	KCal:590 Gr.:18 HC:79 Pro: 24

Contenido de alérgenos en el producto final según el Reglamento N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

1-Gluten 2-Crustáceos 3-Huevo 4-Pescado 5- Cacahuets 6-Soja 7-Leche y lactosa 8-Frutos de cáscara 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-

DÍA	MENU BASAL	LACTOSA / PROTEINA LECHE	HUEVO
L U N E S	11	LENTEJAS ESTOFADAS CON JAMON SERRANO (7)	LENTEJAS ESTOFADAS CON JAMON SERRANO (7)
		VENTRESCA DE MERLUZA REBOZADA (1, 3, 4)	VENTRESCA DE MERLUZA REBOZADA (1, 3, 4)
		BROCOLI Y ZANAHORIAS	BROCOLI Y ZANAHORIAS
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:643 Gr.:23 HC:62 Pro: 39	KCal:578 Gr.:19 HC:64 Pro: 29	KCal:564 Gr.:18 HC:56 Pro: 37
M A R T E S	12	ESPINACAS GRATINADAS CON BECHAMEL (1, 3, 7)	ESPINACAS REHOGADAS
		FILETE DE POLLO AL HORNO	FILETE DE POLLO AL HORNO
		PASTA SALTEADA (1)(Tr.:3)	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:489 Gr.:21 HC:46 Pro: 24	KCal:405 Gr.:17 HC:42 Pro: 17	KCal:405 Gr.:17 HC:42 Pro: 17
M I É R C O L E	13	SOPA DE COCIDO (1)(Tr.:3)	SOPA DE COCIDO CON PASTA SIN GLUTEN
		COCIDO MADRILEÑO (garbanzos con morcillo, pollo, chorizo y verduras) (6)	COCIDO MADRILEÑO (garbanzos con morcillo, pollo, chorizo y verduras) (6)
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:689 Gr.:22 HC:72 Pro: 42	KCal:689 Gr.:22 HC:72 Pro: 42	KCal:671 Gr.:21 HC:72 Pro: 40
J U E V E S	14	JUDIAS VERDES REHOGADAS	JUDIAS VERDES REHOGADAS
		BACALAO AL HORNO (4)	BACALAO AL HORNO (4)
		VERDURITAS REHOGADAS	VERDURITAS REHOGADAS
	KCal:367 Gr.:14 HC:35 Pro: 21	KCal:367 Gr.:14 HC:35 Pro: 21	KCal:367 Gr.:14 HC:35 Pro: 21
V I E R N E S	15	PAELLA DE PESCADO Y MARISCO (2, 4, 12, 14)	PAELLA DE PESCADO Y MARISCO (2, 4, 12, 14)
		TORTILLA DE CALABACIN (3)	FIAMBRE DE PAVO A LA PLANCHA (6)
		VERDURITAS REHOGADAS	VERDURITAS REHOGADAS
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:672 Gr.:24 HC:82 Pro: 18	KCal:672 Gr.:24 HC:82 Pro: 18	KCal:594 Gr.:13 HC:83 Pro: 22

Contenido de alérgenos en el producto final según el Reglamento N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

1-Gluten 2-Crustáceos 3-Huevo 4-Pescado 5- Cacahuets 6-Soja 7-Leche y lactosa 8-Frutos de cáscara 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-

DÍA		MENU BASAL	LACTOSA / PROTEINA LECHE	HUEVO
L U N E S	18	ESPIRALES CON TOMATE (1)(Tr.:3)	ESPIRALES CON TOMATE (1)(Tr.:3)	PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE
		CINTA DE LOMO DE CERDO ADOBADA AL HORNO (6)	CINTA DE LOMO DE CERDO ADOBADA AL HORNO (6)	CINTA DE LOMO DE CERDO ADOBADA AL HORNO (6)
		CHAMPIÑONES A LA PLANCHA	CHAMPIÑONES A LA PLANCHA	CHAMPIÑONES A LA PLANCHA
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
		KCal:627 Gr.:27 HC:73 Pro: 26	KCal:627 Gr.:27 HC:73 Pro: 26	KCal:627 Gr.:27 HC:73 Pro: 26
M A R T E S	12	CREMA DE CALABAZA (7)	PURE DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA (7)
		MERLUZA AL HORNO (4)	MERLUZA AL HORNO (4)	MERLUZA AL HORNO (4)
		BROCOLI Y ZANAHORIAS	BROCOLI Y ZANAHORIAS	BROCOLI Y ZANAHORIAS
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
		KCal:432 Gr.:17 HC:47 Pro: 18	KCal:341 Gr.:14 HC:36 Pro: 14	KCal:432 Gr.:17 HC:47 Pro: 18
M I É R C O L	20	JUDIAS PINTAS GUIADAS CON VERDURAS	JUDIAS PINTAS GUIADAS CON VERDURAS	JUDIAS PINTAS GUIADAS CON VERDURAS
		SALCHICHAS DE PAVO ENCEBOLLADAS AL HORNO (6)	SALCHICHAS DE PAVO ENCEBOLLADAS AL HORNO (6)	SALCHICHAS DE PAVO ENCEBOLLADAS AL HORNO (6)
		MENESTRA DE VERDURA	MENESTRA DE VERDURA	MENESTRA DE VERDURA
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
		KCal:624 Gr.:22 HC:66 Pro: 29	KCal:624 Gr.:22 HC:66 Pro: 29	KCal:624 Gr.:22 HC:66 Pro: 29
J U E V E S	21	PATATAS GUIADAS CON POLLO	PATATAS GUIADAS CON POLLO	PATATAS GUIADAS CON POLLO
		HUEVOS AL HORNO CON SALSA DE CHAMPIÑÓN (3)	HUEVOS AL HORNO CON SALSA DE CHAMPIÑÓN (3)	HAMBURGUESA AL HORNO (carne de cerdo y ternera) (SIN GLUTEN NI HUEVO)
		GUISANTES REHOGADOS	GUISANTES REHOGADOS	GUISANTES REHOGADOS
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
		KCal:622 Gr.:23 HC:68 Pro: 27	KCal:622 Gr.:23 HC:68 Pro: 27	KCal:673 Gr.:23 HC:69 Pro: 32
V I E R N E S	22	COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL (1, 3, 7)	COLIFLOR REHOGADA	COLIFLOR REHOGADA
		COLITAS DE BACALAO REBOZADAS (1, 3, 4)	COLITAS DE BACALAO REBOZADAS (1, 3, 4)	COLITAS DE BACALAO AL HORNO (4)
		CALABACIN COCIDO	CALABACIN COCIDO	CALABACIN COCIDO
		YOGUR ECOLOGICO (7)	YOGUR DE SOJA (6)	YOGUR ECOLOGICO (7)
		KCal:515 Gr.:27 HC:31 Pro: 33	KCal:460 Gr.:21 HC:39 Pro: 24	KCal:352 Gr.:18 HC:21 Pro: 24

Contenido de alérgenos en el producto final según el Reglamento N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

1-Gluten 2-Crustáceos 3-Huevo 4-Pescado 5-Cacahuetes 6-Soja 7-Leche y lactosa 8-Frutos de cáscara 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-

DÍA	MENU BASAL	LACTOSA / PROTEINA LECHE	HUEVO
L U N E S	25	LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS Y ARROZ	LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS Y ARROZ
		MERLUZA AL HORNO CON TOMATE (4)	MERLUZA AL HORNO CON TOMATE (4)
		JUDIAS VERDES SALTEADAS	JUDIAS VERDES SALTEADAS
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:627 Gr.:19 HC:77 Pro: 29	KCal:627 Gr.:19 HC:77 Pro: 29	KCal:627 Gr.:19 HC:77 Pro: 29
M A R T E S	26	BROCOLI REHOGADO	BROCOLI REHOGADO
		RAGOUT DE TERNERA (ternera estofada con cebolla, zanahoria y puerro)	RAGOUT DE TERNERA (ternera estofada con cebolla, zanahoria y puerro)
		PATATAS FRITAS	PATATAS FRITAS
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:492 Gr.:23 HC:44 Pro: 23	KCal:492 Gr.:23 HC:44 Pro: 23	KCal:492 Gr.:23 HC:44 Pro: 23
M I É R C O	27	FIDEUA DE CARNE (de pollo y magro de cerdo) (1)(Tr.:3)	FIDEUA DE CARNE (de pollo y magro de cerdo) (1)(Tr.:3)
		COLITAS DE BACALAO AL HORNO (4)	COLITAS DE BACALAO AL HORNO (4)
		ZANAHORIAS COCIDAS	ZANAHORIAS COCIDAS
		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	KCal:589 Gr.:20 HC:65 Pro: 33	KCal:589 Gr.:20 HC:65 Pro: 33	KCal:568 Gr.:16 HC:65 Pro: 27
J U E V E S	28	SOPA DE COCIDO (1)(Tr.:3)	SOPA DE COCIDO (1)(Tr.:3)
		COCIDO MADRILEÑO (garbanzos con morcillo, pollo, chorizo y verduras) (6)	COCIDO MADRILEÑO (garbanzos con morcillo, pollo, chorizo y verduras) (6)
		BIZCOCHO CASERO (1, 3, 7, 8)	YOGUR DE SOJA (6)
			YOGUR ECOLOGICO (7)
	KCal:787 Gr.:32 HC:75 Pro: 43	KCal:704 Gr.:23 HC:73 Pro: 43	KCal:656 Gr.:24 HC:61 Pro: 43
V I E R N E S			

Contenido de alérgenos en el producto final según el Reglamento N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

1-Gluten 2-Crustáceos 3-Huevo 4-Pescado 5- Cacahuets 6-Soja 7-Leche y lactosa 8-Frutos de cáscara 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-