



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Kcal. 879 P. 42 Lip. 31 H.C. 105	Kcal. 969 P. 49 Lip. 34 H.C. 107	Kcal. 788 P. 38 Lip. 27 H.C. 89	Kcal. 880 P. 37 Lip. 44 H.C. 78	Kcal. 641 P. 23 Lip. 34 H.C. 57
- MACARRONES A LA CREMA	- POTAJE DE ALUBIAS	- ENSALADA DE ARROZ	- SOPA DE COCIDO CON FIDEOS	- CREMA DE CALABAZA
- ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA	- JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN	- BACALAO ORLY	- COCIDO COMPLETO	- TORTILLA GRATINADA CON QUESO
- CHAMPIÑÓN Y ZANAHORIA	- COUS-COUS	- ENSALADA	- FRUTA FRESCA Y PAN	- ENSALADA
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL		- FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 758 P. 29 Lip. 24 H.C. 103	Kcal. 650 P. 23 Lip. 26 H.C. 74	Kcal. 710 P. 35 Lip. 32 H.C. 64	Kcal. 675 P. 38 Lip. 28 H.C. 63	Kcal. 788 P. 32 Lip. 30 H.C. 93
- ARROZ BLANCO CON TOMATE	- BRÓCOLI AL HORNO	- LENTEJAS GUIADAS	- GAZPACHO	- PASTA CON TOMATE Y ORÉGANO
- MERLUZA COLBERT	- CANELONES ROSSINI	- HUEVOS REVUELTOS CON ATÚN	- POLLO ASADO	- LACON A LA GALLEGA
- ENSALADA	- ENSALADA	- ENSALADA	- PATATAS	- FRUTA FRESCA Y PAN
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	
Kcal. 703 P. 36 Lip. 32 H.C. 63	Kcal. 703 P. 24 Lip. 38 H.C. 62	Kcal. 827 P. 31 Lip. 29 H.C. 105	Kcal. 917 P. 37 Lip. 38 H.C. 102	Kcal. 926 P. 37 Lip. 44 H.C. 88
- PURÉ DE CALABACÍN	- JUDIAS VERDES A LA MADRILEÑA	- ESPAGUETIS CON VERDURAS	- ARROZ TRES DELICIAS	- SOPA DE COCIDO CON FIDEOS
- ESTOFADO TERNERA	- SAN JACOBO CASERO DE PAVO	- TORTILLA DE JAMÓN	- MEDALLÓN DE SALMÓN CON TOMATE	- COCIDO COMPLETO
- CALABAZA Y PATATA	- ENSALADA	- ENSALADA	- SALTEADO DE VERDURAS	- FRUTA FRESCA Y PAN
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	
Kcal. 704 P. 23 Lip. 31 H.C. 78	Kcal. 923 P. 34 Lip. 29 H.C. 124	Kcal. 772 P. 37 Lip. 24 H.C. 96	Kcal. 761 P. 43 Lip. 36 H.C. 63	Kcal. 892 P. 39 Lip. 45 H.C. 80
- CREMA DE VERDURAS	- LENTEJAS GUIADAS	- MACARRONES A LA NAPOLITANA	- COLIFLOR CON BECHAMEL	- SOPA DE PICADILLO
- TORTILLA ESPAÑOLA	- PIZZA VEGETAL	- MERLUZA A LA MEUNIERE	- FILETE DE POLLO EMPANADO	- CHULETA DE SAJONIA
- ENSALADA	- ENSALADA	- ZANAHORIA	- ENSALADA	- PURÉ DE PATATA
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	- POSTRE CASERO Y PAN
Kcal. 747 P. 30 Lip. 25 H.C. 98	Kcal. 916 P. 39 Lip. 42 H.C. 94	Kcal. 755 P. 37 Lip. 33 H.C. 70	Kcal. 735 P. 31 Lip. 26 H.C. 89	Kcal. 654 P. 26 Lip. 20 H.C. 88
- ARROZ BLANCO CON TOMATE	- PURÉ DE PUERRO Y ZANAHORIA	- LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS	- ESPIRALES A LA BOLOÑESA	- JUDIAS VERDES GUIADAS
- FILETE DE ABADEJO ROMANA	- HAMBURGUESA EN SALSAS	- HUEVOS GRATINADOS	- ESTOFADO DE AVE	- FILETE DE CERDO A LA PLANCHA
- ENSALADA	- ESPAÑOLA	- ENSALADA	- GUISANTE Y ZANAHORIA	- PURÉ DE PATATAS
- FRUTA FRESCA Y PAN	- CHAMPIÑÓN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA SUGERENCIA PARA LA CENA

Arroz, pasta, patata o legumbre	→	Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Verduras	→	Arroz, pasta o patata
Carnes	→	Pescado o huevo
Pescados	→	Carne o huevo
Huevo	→	Pescado o carne
Fruta	→	Lácteo o fruta
Lácteo	→	Fruta

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Pónganse en contacto con nosotros si desea más información al respecto.



CALENDARIO VERANO 2022

MAYO					JUNIO				
L	M	X	J	V	L	M	X	J	V
2	3	4	5	6			1	2	3
9	10	11	12	13	6	7	8	9	10
16	17	18	19	20	13	14	15	16	17
23	24	25	26	27	20	21	22	23	24
30	31				27	28	29	30	
SEPTIEMBRE					OCTUBRE				
L	M	X	J	V	L	M	X	J	V
			1	2	3	4	5	6	7
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
26	27	28	29	30	31				

- El rotativo de INVIERNO comprenderá los meses de noviembre a abril.
- El rotativo de VERANO comprenderá los meses de mayo a octubre.
- Se ha incluido 1 día de menú sin proteína animal por rotación.
- Fruta ecológica:
 - 1er trimestre: 1 día por semana + desayunos
 - 2º trimestre: 2 días por semana + desayunos
 - 3er trimestre: toda la fruta será ecológica
- Legumbres y verduras ecológicas durante todo el curso.
- Aceite de oliva ecológico para uso en crudo y sofritos.
- Pastas y arroces ecológicos desde el 2º trimestre.
- Patata ecológica se introduce en el 3er trimestre.
- Se respetará el calendario de temporalidad aportado por los proveedores.