

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Kcal. 771 P. 25 Lip. 40 H.C. 73 - MACARRONES CON TOMATE Y QUESO - FILETE DE CERDO EMPANADO - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 966 P. 47 Lip. 43 H.C. 85 - POTAJE DE ALUBIAS - JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA - PATATA Y GUISANTE - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 877 P. 39 Lip. 33 H.C. 105 - ARROZ TRES DELICIAS - BACALAO ORLY - ENSALADA - LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	Kcal. 926 P. 37 Lip. 44 H.C. 88 - SOPA DE COCIDO - COCIDO MADRILEÑO - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 620 P. 21 Lip. 33 H.C. 67 - CREMA DE CALABAZA - HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA PRIMAVERAL - CHAMPIÑÓN Y ZANAHORIA - FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 963 P. 48 Lip. 38 H.C. 105 - ARROZ BLANCO CON TOMATE - MERLUZA A LA ROMANA - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 655 P. 21 Lip. 29 H.C. 72 - JUDÍAS VERDES REHOGADAS - CANELONES ROSSINI - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 862 P. 40 Lip. 41 H.C. 78 - LENTEJAS GUIADAS - HUEVOS A LA FLAMENCA - TOMATE Y GUISANTE - LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	Kcal. 784 P. 39 Lip. 37 H.C. 69 - CREMA DE PUERROS - POLLO ASADO A LA PROVENZAL - PATATAS - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 717 P. 25 Lip. 18 H.C. 106 - PASTA SALTEADA - GARBANZOS REHOGADOS - SOFRITO DE VERDURAS - FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 706 P. 36 Lip. 27 H.C. 76 - CREMA DE VERDURAS - ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA - PATATA Y GUISANTE - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 898 P. 38 Lip. 44 H.C. 81 - ESPAGUETIS CON TOMATE Y ORÉGANO - FILETE DE POLLO EMPANADO - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 905 P. 34 Lip. 66 H.C. 93 - SOPA DE COCIDO - COCIDO MADRILEÑO - LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	Kcal. 862 P. 37 Lip. 36 H.C. 93 - ARROZ CON VERDURAS - GUISO DE CABALLA - PATATAS - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 947 P. 46 Lip. 36 H.C. 95 - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS - LOMO A LA PLANCHA - ZANAHORIA - FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 749 P. 28 Lip. 31 H.C. 85 - SOPA DE PICADILLO - TORTILLA ESPAÑOLA - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 631 P. 35 Lip. 16 H.C. 82 - FIDEUÁ DE VERDURAS - MERLUZA CON TOMATE - SOFRITO DE VERDURAS - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 821 P. 28 Lip. 44 H.C. 74 - PURÉ DE CALABACÍN - SAN JACOBO CASERO - ENSALADA - LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	Kcal. 632 P. 35 Lip. 25 H.C. 63 - BRÓCOLI AL HORNO - RAGOUT DE TERNERA - PATATA Y ZANAHORIA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 969 P. 40 Lip. 49 H.C. 83 - LENTEJAS GUIADAS - CROQUETAS DE CALABACÍN - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 704 P. 30 Lip. 32 H.C. 70 - COLIFLOR CON BECHAMEL - ALBÓNDIGAS A LA CAZADORA - CHAMPIÑÓN Y PATATA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 666 P. 30 Lip. 29 H.C. 65 - ARROZ HORTELANO - ESTOFADO DE AVE - GUISANTE Y ZANAHORIA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 711 P. 28 Lip. 21 H.C. 99 - LENTEJAS GUIADAS CON CALABAZA - HUEVOS RELLENOS DE TOMATE Y ATÚN - ENSALADA - LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	Kcal. 859 P. 24 Lip. 33 H.C. 112 - ESPIRALES A LA CREMA - BOQUERONES A LA ANDALUZA - ENSALADA - FRUTA FRESCA Y PAN	Kcal. 898 P. 38 Lip. 44 H.C. 81 - SOPA DE COCIDO - COCIDO MADRILEÑO - FRUTA FRESCA Y PAN

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 INVIERNO 2020-2021

NOVIEMBRE					DICIEMBRE					ENERO					FEBRERO				
L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V
2	3	4	5	6	1	2	3	4					1	1	2	3	4	5	
9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8	8	9	10	11	12
16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15	15	16	17	18	19
23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26
30					28	29	30	31	25	26	27	28	29						
MARZO					ABRIL														
L	M	X	J	V	L	M	X	J	V										
1	2	3	4	5				1	2										
8	9	10	11	12	5	6	7	8	9										
15	16	17	18	19	12	13	14	15	16										
22	23	24	25	26	19	20	21	22	23										
29	30	31			26	27	28	29	30										

- El rotativo de INVIERNO comprenderá los meses de noviembre a abril.
- El rotativo de VERANO comprenderá los meses de mayo a octubre.
- Se han incluido 2 días 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.