

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Kcal. 771 P. 25 Lip. 40 H.C. 73	Kcal. 966 P. 47 Lip. 43 H.C. 85	Kcal. 877 P. 39 Lip. 33 H.C. 105	Kcal. 926 P. 37 Lip. 44 H.C. 88	Kcal. 620 P. 21 Lip. 33 H.C. 67
- MACARRONES CON TOMATE Y QUESO	- POTAJE DE ALUBIAS	- ARROZ TRES DELICIAS	- SOPA DE COCIDO CON FIDEOS	- CREMA DE CALABAZA
- FILETE DE CERDO EMPANADO	- JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA	- BACALAO ORLY	- HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA PRIMAVERAL	- HUEVOS REVUELTOS
- ENSALADA	- PATATA Y GUISANTE	- ENSALADA	- CHampiñÓN Y ZANAHORIA	- PATATAS
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 963 P. 48 Lip. 38 H.C. 105	Kcal. 655 P. 21 Lip. 29 H.C. 72	Kcal. 862 P. 40 Lip. 41 H.C. 78	Kcal. 784 P. 39 Lip. 37 H.C. 69	Kcal. 717 P. 25 Lip. 18 H.C. 106
- ARROZ BLANCO CON TOMATE	- JUDÍAS VERDES REHOGADAS	- LENTEJAS GUIADAS	- GAZPACHO	- PASTA SALTEADA
- MERLUZA A LA ROMANA	- CANELONES ROSSINI	- MAGRO A LA RIOJANA	- POLLO ASADO A LA PROVENZAL	- GARBANZOS REHOGADOS
- ENSALADA	- ENSALADA	- PIMIENTO	- PATATAS	- SOFRITO DE VERDURAS
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 706 P. 36 Lip. 27 H.C. 76	Kcal. 898 P. 38 Lip. 44 H.C. 81	Kcal. 905 P. 34 Lip. 66 H.C. 93	Kcal. 862 P. 37 Lip. 36 H.C. 93	Kcal. 947 P. 46 Lip. 36 H.C. 95
- CREMA DE VERDURAS	- ESPAGUETIS CON TOMATE Y ORÉGANO	- SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	- ARROZ CON VERDURAS	- ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
- ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA	- FILETE DE POLLO EMPANADO	- QUICHE DE JAMÓN	- GUISO DE CABALLA	- LOMO A LA PLANCHA
- PATATA Y GUISANTE	- ENSALADA	- ENSALADA	- PATATAS	- ZANAHORIA
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 749 P. 28 Lip. 31 H.C. 85	Kcal. 631 P. 35 Lip. 16 H.C. 82	Kcal. 821 P. 28 Lip. 44 H.C. 74	Kcal. 632 P. 35 Lip. 25 H.C. 63	Kcal. 969 P. 40 Lip. 49 H.C. 83
- PURÉ DE CALABACÍN	- LENTEJAS GUIADAS	- FIDEUÁ DE VERDURAS	- BRÓCOLI AL HORNO	- SOPA DE PICADILLO
- TORTILLA ESPAÑOLA	- CROQUETAS DE CALABACÍN	- MERLUZA CON TOMATE	- SAN JACOBO CASERO	- RAGOUT DE TERNERA
- ENSALADA	- ENSALADA	- SOFRITO DE VERDURAS	- ENSALADA	- PATATA Y ZANAHORIA
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN
Kcal. 704 P. 30 Lip. 32 H.C. 70	Kcal. 666 P. 30 Lip. 29 H.C. 65	Kcal. 711 P. 28 Lip. 21 H.C. 99	Kcal. 859 P. 24 Lip. 33 H.C. 112	Kcal. 898 P. 38 Lip. 44 H.C. 81
- COLIFLOR CON BECHAMEL	- ENSALADA DE ARROZ	- LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS	- ESPIRALES A LA CREMA	- PURÉ DE PUERROS Y ZANAHORIA
- CHULETA A LA PLANCHA	- ESTOFADO DE AVE	- HUEVOS RELLENOS DE TOMATE Y ATÚN	- BOQUERONES A LA ANDALUZA	- ALBÓNDIGAS A LA CAZADORA
- PATATAS PANADERA	- GUISANTE Y ZANAHORIA	- ENSALADA	- ENSALADA	- CHampiñÓN Y PATATA
- FRUTA FRESCA Y PAN	- FRUTA FRESCA Y PAN	- LÁCTEO Y PAN INTEGRAL	- FRUTA FRESCA Y PAN	- 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 VERANO 2021

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

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

- 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.