

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			01 Macarrones con tomate y queso Bacalao al horno con ensalada Fruta 659 Kcal./ P:31,4g / H:85,2g G:19g /A.G.S.:4,1g	02 Lentejas guisadas Salchichas de pavo con ensalada variada Yogur 705 Kcal./ P:43,4g / H:58g G:30,6g /A.G.S.:7,3g
05 Coditos a la napolitana Merluza a la romana con ensalada Fruta 683 Kcal./ P:27,3g / H:77,6g G:27,6g /A.G.S.:5,4g	06 Judías verdes a la española Cinta de lomo a la plancha con patatas Fruta 717 Kcal./ P:38,9g / H:72,7g G:27,5g /A.G.S.:6,2g	07 Sopa del cocido (fideos, caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Fruta 604 Kcal./ P:35,6g / H:71,3g G:16,3g /A.G.S.:5,5g	08 Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesa de ternera con patatas Fruta 631 Kcal./ P:23,1g / H:70,8g G:25,9g /A.G.S.:6,5g	09 Arroz tres delicias Lomos de salmón al horno con ensalada Postre lácteo 730 Kcal./ P:33,6g / H:75,3g G:31,8g /A.G.S.:6,8g
12 FESTIVO	13 Espaguetis a la boloñesa Mero al horno con ensalada Fruta 643 Kcal./ P:34,2g / H:86,9g G:21,3g /A.G.S.:4,1g	14 Paella valenciana (calamares, mejillones, pollo, chirlas, gambas, pimiento, guisantes) Fiambre de york y queso con ensalada de lechuga y tomate Fruta 664 Kcal./ P:31,4g / H:69,1g G:27,4g /A.G.S.:8,9g	15 Crema de calabaza Contramuslos al horno con patatas Fruta 624 Kcal./ P:25,8g / H:70,9g G:23,9g /A.G.S.:4,4g	16 Judías pintas guisadas Pesquitos con ensalada Yogur 699 Kcal./ P:33,8g / H:78g G:24,6g /A.G.S.:5,1g
19 Sopa de letras Magro en salsa con patatas Fruta 678 Kcal./ P:52g / H:89,5g G:19,2g /A.G.S.:4,4g	20 Arroz con tomate Pescadilla al limón con ensalada Fruta 612 Kcal./ P:21,2g / H:87,2g G:18,1g /A.G.S.:2,9g	21 Crema de verduras naturales (Apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Pollo al horno con patatas dado Fruta 682 Kcal./ P:27,6g / H:84,8g G:23,3g /A.G.S.:6,4g	22 Judías blancas estofadas Croquetas de jamón con ensalada Fruta 703 Kcal./ P: 25,7g / H:80g G:27,1g /A.G.S.:5,6g	23 Espirales con tomate y bacon Bacalao al horno con ensalada Yogur 645 Kcal./ P:35,9g / H:72g G:22,1g /A.G.S.:4,7g
26 Arroz campesino Atún con con tomate Fruta 760 Kcal./ P:28,7g / H:89,8g G:29,9g /A.G.S.:6g	27 Crema de calabacín Lasaña Fruta 635 Kcal./ P:23,7g / H:76,2g G:24g /A.G.S.:7,1g	28 Sopa del cocido (fideos, caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Fruta 704 Kcal./ P:38,2g / H:92g G:16,6g /A.G.S.:5,6g	29 Macarrones gratinados Merluza a la andaluza con ensalada Yogur 709 Kcal./ P:32,1g / H:78,4g G:28,2g /A.G.S.:6,9g	30 Menestra de verduras con jamón Estofado de pavo con arroz Fruta 647 Kcal./ P:35,9g / H:71,6g G:21,8g /A.G.S.:4,3g

Los menús se sirven acompañados de pan y agua, así como de un vaso de leche opcional, sola o con cacao y/o azúcar.
 Personal propio, especializado y experimentado, elabora los menús integradamente en nuestras instalaciones utilizando productos de primera calidad.
Menús especiales para alergias: Consultar WEB

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro