



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>P: Proteínas H: Hidratos de carbono G: Grasas A.G.S: Ácidos grasos saturados</p>				
03	04	05	06	07
VACACIONES DE SEMANA SANTA	VACACIONES DE SEMANA SANTA	VACACIONES DE SEMANA SANTA	VACACIONES DE SEMANA SANTA	VACACIONES DE SEMANA SANTA
10	11	12	13	14
VACACIONES DE SEMANA SANTA	<p>Coditos con tomate y beicon</p> <p>Pesquitos con ensalada</p> <p>Fruta</p> <p>684 Kcal. / P: 28,4g / H: 84,7g G: 23,7g / A.G.S.: 3,7g</p>	<p>Sopa de fideos (fideos, caldo de cocido)</p> <p>Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas)</p> <p>Fruta</p> <p>655 Kcal. / P: 36,1g / H: 82,1g G: 16,7g / A.G.S.: 5,6g</p>	<p>Patatas guisadas con magro</p> <p>Pescadilla a las finas hierbas con ensalada mixta</p> <p>Postre lácteo</p> <p>635 Kcal. / P: 29,5g / H: 66,6g G: 25,8g / A.G.S.: 5,2g</p>	<p>Judías verdes rehogadas con tomate y jamón</p> <p>Pollo asado al limón y patatas</p> <p>Fruta</p> <p>633 Kcal. / P: 28,3g / H: 64,6g G: 24,9g / A.G.S.: 4,6g</p>
17	18	19	20	21
<p>Arroz con salsa de tomate y atún</p> <p>Salchichas frescas con ensalada</p> <p>Fruta</p> <p>626 Kcal. / P: 17,1g / H: 77,6g G: 26,1g / A.G.S.: 5,2g</p>	<p>Macarrones a la napolitana (tomate, queso y verduras)</p> <p>Lomos de salmón con ensalada variada</p> <p>Yogur</p> <p>695 Kcal. / P: 34,2g / H: 66,1g G: 31,3g / A.G.S.: 7,3g</p>	<p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>646 Kcal. / P: 34,5g / H: 68,1g G: 24g / A.G.S.: 7,4g</p>	<p>Sopa juliana con fideos</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa con cuscús</p> <p>Fruta</p> <p>693 Kcal. / P: 31,2g / H: 94,3g G: 19,3g / A.G.S.: 6,1g</p>	<p>Lentejas guisadas con verduras (patata, zanahoria y cebolla) y chorizo</p> <p>Tortilla francesa ensalada</p> <p>Fruta</p> <p>670 Kcal. / P: 30,3g / H: 59,5g G: 31,6g / A.G.S.: 7g</p>
24	25	26	27	28
<p>Espaguetis a la boloñesa</p> <p>Lomos de rosada rebozados con ensalada</p> <p>Fruta</p> <p>674 Kcal. / P: 34,6g / H: 78,2g G: 25g / A.G.S.: 4,1g</p>	<p>Sopa de fideos (fideos, caldo de cocido)</p> <p>Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas)</p> <p>Fruta</p> <p>681 Kcal. / P: 38,5g / H: 85,3g G: 17,1g / A.G.S.: 5,6g</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Pechugas de pollo en salsa de naranja con patatas</p> <p>Postre lácteo</p> <p>653 Kcal. / P: 28,8g / H: 69,8g G: 26,6g / A.G.S.: 6,5g</p>	<p>Paella valenciana (calamares, mejillones, pollo, chirlas, gambas, pimiento, guisantes)</p> <p>Fiambre de pavo y queso con ensalada</p> <p>Fruta</p> <p>660 Kcal. / P: 28,7g / H: 78g G: 23,9g / A.G.S.: 7,7g</p>	<p>Judías blancas estofadas (tomate, zanahoria, cebolla)</p> <p>Tortilla de atún con ensalada de colores</p> <p>Fruta</p> <p>621 Kcal. / P: 26,7g / H: 68,3g G: 22,5g / A.G.S.: 4g</p>

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 íntegramente en nuestras instalaciones utilizando productos de primera calidad. En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro. **Menús especiales para alergias: Consultar WEB**