

LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
FESTIVO	FESTIVO	Pasta con tomate 	Lentejas al estilo casero 	Crema de calabacín 
		Nuggets de pollo al horno con Verduras 	Fogonero en salsa verde 	Jamoncitos de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga y zanahoria 
		Fruta	Fruta	Fruta

Energía: 565 kcal . Lípidos: 38,7 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,4 g . Hidratos de carbono: 33,4 g . Azúcares: 4,6 g . Proteínas: 18,0 g . Sal: 1,7 g . - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Arroz caldoso 	Alubias blancas al estilo casero 	Pasta de caracol a la boloñesa 	Lentejas con chorizo y morcilla 	Crema de verduras 
Salchichas Frankfurt al horno con Verduras 	Estofado de cerdo con ensalada 	Merluza al horno con ajo y perejil con Verduras 	Tortilla francesa con verduras salteadas 	Colas de rape rebozadas con ensalada de lechuga, tomate y maíz 
Fruta	Yogurt 	Fruta	Fruta	Fruta

Energía: 587 kcal . Lípidos: 33,1 g . Ácidos Grasos Saturados: 8,7 g . Hidratos de carbono: 36,7 g . Azúcares: 6,9 g . Proteínas: 30,9 g . Sal: 3,1 g . - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Crema de zanahoria	Cocido de garbanzos con verduras 	Pasta con atún 	Arroz blanco con salsa de tomate	Lentejas al estilo casero 
Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria 	Merluza en salsa de tomate y pimiento con verduras salteadas 	Hamburguesa de pollo a la plancha Ensalada de lechuga y tomate 	Bacalao al horno con ensalada lechuga, zanahoria y olivas 	Magro con tomate 
Fruta	Yogurt 	Fruta	Fruta	Fruta

Energía: 479 kcal . Lípidos: 24,3 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,5 g . Hidratos de carbono: 29,7 g . Azúcares: 5,2 g . Proteínas: 32,0 g . Sal: 2,0 g . - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
Crema de calabaza con picatostes 	Espirales con tomate gratinadas 	Alubias blancas estofadas con chorizo 	Guiso de magra con verduras y patatas 	Garbanzos al estilo casero 
San Jacobo con ensalada de lechuga 	Fogonero en salsa verde con ensalada de lechuga y zanahoria 	Filete de cabezada en salsa jardinera 	Merluza al horno con ajo y perejil con Verduras 	Huevos cocidos con ensalada de lechuga y zanahoria 
Fruta	Yogurt 	Fruta	Fruta	Fruta

Energía: 502 kcal . Lípidos: 27,0 g . Ácidos Grasos Saturados: 6,5 g . Hidratos de carbono: 32,0 g . Azúcares: 6,4 g . Proteínas: 28,6 g . Sal: 2,0 g . - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7

Energía: . Lípidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

En todos los menus se incluye Agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.