



LUNES	6	MARTES	7	MIÉRCOLES	8	JUEVES	9	VIERNES	10
ARROZ ECO CON SALSA DE TOMATE		ARROZ ECO CON SALSA DE TOMATE		GARBANZOS CON VERDURAS (13)		MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS (1,3,6,10)		JUDÍAS VERDES CON PATATA (13)	
HUEVOS REVUELTOS (3)		HUEVOS REVUELTOS (3)		MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (2,4,14)		SALMÓN AL HORNO (4)		LENTEJAS CON POLLO Y CHAMPIÑONES (1)	
ENSALADA DE PIMIENTOS GU		ENSALADA DE PIMIENTOS GU		PATATAS PANADERA GU (13)		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU (13)		ENSALADA DE ESCAROLA Y MANZANA GU (13)	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR NATURAL (7)		FRUTA DE TEMPORADA	
PAN (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)	
P 17 HC 82 G 21 KCAL 615		P 36 HC 77 G 20 KCAL 678		P 34 HC 65 G 28 KCAL 666		P 29 HC 74 G 15 KCAL 591			
LUNES	13	MARTES	14	MIÉRCOLES	15	JUEVES	16	VIERNES	17
GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA		PASTA CON BRÓCOLI Y CHAMPIÑÓN (1,3,6,10)		COLIFLOR AL GRATÉN (7)		ARROZ ECO TRES DELICIAS (3)		CREMA DE PUERROS (13)	
TORTILLA FRANCESA CON QUESO (3,7)		BOQUERONES EN TEMPURA (1,2,3,4,7,14)		JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS (13)		BACALAO ENCEBOLLADO (2,4,14)		POLLO ASADO	
ENSALADA DE COLORES Y CABALLA GU (4,13)		ENSALADA VARIADA GU (13)		ARROZ INTEGRAL GU		RODAJAS DE TOMATE GU		PATATAS DADO GU	
YOGUR NATURAL (7)		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA	
PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)	
P 34 HC 50 G 32 KCAL 640		P 30 HC 83 G 31 KCAL 731		P 24 HC 88 G 16 KCAL 608		P 33 HC 79 G 15 KCAL 613		P 34 HC 60 G 28 KCAL 641	
LUNES	20	MARTES	21	MIÉRCOLES	22	JUEVES	23	VIERNES	24
BRÓCOLI SALTEADO		SOPA DE COCIDO (1,3,6,10,13)		CREMA DE JUDÍAS VERDES, PUERRO Y CALABACÍN (13)		JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL		JORNADA GASTRONÓMICA (PAELLA)	
ABADEJO AL HORNO (4)		COCIDO COMPLETO (13)		JAMONCITOS DE POLLO ASADOS		HUEVOS AURORA (1,3,6,7,10)		MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA	
ENSALADA MIXTA GU (13)		FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU (13)		ENSALADA DE LECHUGA Y PERA GU (13)		PATATAS DADO GU	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR NATURAL (7)		FRUTA DE TEMPORADA	
PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)	
P 27 HC 86 G 14 KCAL 612		P 34 HC 78 G 13 KCAL 603		P 39 HC 44 G 36 KCAL 545		P 34 HC 73 G 35 KCAL 789		P 36 HC 72 G 23 KCAL 663	
LUNES	27	MARTES	28	MIÉRCOLES	29	JUEVES	30	VIERNES	1
LENTEJAS A LA JARDINERA (1,13)		CREMA DE HORTALIZAS (13)		MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA DE TERNERA (1,3,6,9,10,13)		SOPA DE PICADILLO			
SALMÓN A LA PROVENZAL (4)		POLLO AL AJILLO (13)		HAMBURGUESA VEGETAL CON SALSA		TORTILLA DE PATATA (3)			
ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA GU (13)		PATATAS PARISIEN GU		ENSALADA VARIADA GU (13)		ENSALADA DE COLORES Y ATÚN GU (4,13)			
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR NATURAL (7)			
PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)			
P 37 HC 70 G 27 KCAL 704		P 31 HC 58 G 20 KCAL 559		P 40 HC 102 G 32 KCAL 785		P 24 HC 40 G 38 KCAL 615			

ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuces 13. Sulfitos 14. Moluscos



LUNES		6	MARTES		7	MIÉRCOLES		8	JUEVES		9	VIERNES		10																											
1 ^a					ARROZ ECO CON SALSA DE TOMATE	GARBANZOS CON VERDURAS (13)		MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS (1,3,6,10)				JUDÍAS VERDES CON PATATA (13)																													
HUEVOS REVUELTOS (3)					MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (2,4,14)		SALMÓN AL HORNO (4)		LENTEJAS CON POLLO Y CHAMPIÑONES (1)																																
ENSALADA DE PIMIENTOS GU					PATATAS PANADERA GU (13)		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU (13)		ENSALADA DE ESCAROLA Y MANZANA GU (13)																																
FRUTA DE TEMPORADA					FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR NATURAL (7)		FRUTA DE TEMPORADA																																
PAN (1)					PAN INTEGRAL (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)																																
		P	17	HC	82	G	21	KCAL	615	P	36	HC	77	G	20	KCAL	678	P	34	HC	65	G	28	KCAL	666	P	29	HC	74	G	15	KCAL	591								
LUNES		13	MARTES		14	MIÉRCOLES		15	JUEVES		16	VIERNES		17																											
1 ^a					GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA	PASTA CON BRÓCOLI Y CHAMPIÑÓN (1,3,6,10)		COLIFLOR AL GRATÉN (7)		ARROZ ECO TRES DELICIAS CON PAVO (3)		CREMA DE PUERROS (13)																													
TORTILLA FRANCESA CON QUESO (3,7)					BOQUERONES EN TEMPURA (1,2,3,4,7,14)		JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS (13)		BACALAO ENCEBOLLADO (2,4,14)		POLLO ASADO																														
ENSALADA DE COLORES Y CABALLA GU (4,13)					ENSALADA VARIADA GU (13)		ARROZ INTEGRAL GU		RODAJAS DE TOMATE GU		PATATAS DADO GU																														
YOGUR NATURAL (7)					FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA																														
PAN (1)					PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)																														
		P	34	HC	50	G	32	KCAL	640	P	30	HC	83	G	31	KCAL	731	P	24	HC	88	G	16	KCAL	608	P	32	HC	78	G	13	KCAL	586	P	34	HC	60	G	28	KCAL	641
LUNES		20	MARTES		21	MIÉRCOLES		22	JUEVES		23	VIERNES		24																											
1 ^a					BRÓCOLI SALTEADO	SOPA DE FIDEOS (1,3,6,10)		CREMA DE JUDÍAS VERDES, PUERRO Y CALABACÍN (13)		JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL		JORNADA GASTRONÓMICA (PAELLA)																													
ABADEJO AL HORNO (4)					GARBANZOS CON POLLO Y VERDURAS (13)		JAMONCITOS DE POLLO ASADOS		HUEVOS AURORA (1,3,6,7,10)		RAGOUT DE PAVO A LA JARDINERA																														
ENSALADA MIXTA GU (13)					FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU (13)		ENSALADA DE LECHUGA Y PERA GU (13)		PATATAS DADO GU																														
FRUTA DE TEMPORADA					FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR NATURAL (7)		FRUTA DE TEMPORADA																														
PAN (1)					PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)																														
		P	27	HC	86	G	14	KCAL	612	P	32	HC	106	G	15	KCAL	730	P	39	HC	44	G	36	KCAL	545	P	34	HC	73	G	35	KCAL	789	P	40	HC	77	G	17	KCAL	654
LUNES		27	MARTES		28	MIÉRCOLES		29	JUEVES		30	VIERNES		1																											
1 ^a					LENTEJAS A LA JARDINERA (1,13)	CREMA DE HORTALIZAS (13)		MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA DE TERNERA (1,3,6,9,10,13)		SOPA DE PICADILLO																															
SALMÓN A LA PROVENZAL (4)					POLLO AL AJILLO (13)		HAMBURGUESA VEGETAL CON SALSA		TORTILLA DE PATATA (3)																																
ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA GU (13)					PATATAS PARISIEN GU		ENSALADA VARIADA GU (13)		ENSALADA DE COLORES Y ATÚN GU (4,13)																																
FRUTA DE TEMPORADA					FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR NATURAL (7)																																
PAN (1)					PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)																																
		P	37	HC	70	G	27	KCAL	704	P	31	HC	58	G	20	KCAL	559	P	40	HC	102	G	32	KCAL	785	P	24	HC	40	G	38	KCAL	615								
ALÉRGENOS																																									
1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuets 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuzes 13. Sulfitos 14. Moluscos														albi Menú revisado																											

ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuzes 13. Sulfitos 14. Moluscos



LUNES		6	MARTES		7	MIÉRCOLES		8	JUEVES		9	VIERNES		10																												
1º			ARROZ ECO CON SALSA DE TOMATE			GARBANZOS CON VERDURAS (13)			MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS (1,3,6,10)			JUDÍAS VERDES CON PATATA (13)																														
2º			HUEVOS REVUELTOS (3)			HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA			PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA			LENTEJAS CON POLLO Y CHAMPIÑONES (1)																														
3º			ENSALADA DE PIMIENTOS GU			PATATAS PANADERA GU (13)			ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU (13)			ENSALADA DE ESCAROLA Y MANZANA GU (13)																														
4º			FRUTA DE TEMPORADA			FRUTA DE TEMPORADA			YOGUR NATURAL (7)			FRUTA DE TEMPORADA																														
5º			PAN (1)			PAN INTEGRAL (1)			PAN INTEGRAL (1)			PAN (1)																														
			P	17	HC	82	G	21	KCAL	615	P	40	HC	75	G	24	KCAL	711	P	41	HC	62	G	19	KCAL	607	P	29	HC	74	G	15	KCAL	591								
LUNES		13	MARTES		14	MIÉRCOLES		15	JUEVES		16	VIERNES		17																												
1º			GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA			COLIFLOR AL GRATÉN (7)			ARROZ ECO TRES DELICIAS (3)			CREMA DE PUERROS (13)																														
2º			TORTILLA FRANCESA CON QUESO (3,7)			JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS (13)			HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA			POLLO ASADO																														
3º			ENSALADA DE COLORES GU (13)			ARROZ INTEGRAL GU			RODAJAS DE TOMATE GU			PATATAS DADO GU																														
4º			YOGUR NATURAL (7)			FRUTA DE TEMPORADA			FRUTA DE TEMPORADA			FRUTA DE TEMPORADA																														
5º			PAN (1)			PAN INTEGRAL (1)			PAN INTEGRAL (1)			PAN (1)																														
			P	27	HC	50	G	28	KCAL	575	P	39	HC	67	G	19	KCAL	595	P	24	HC	88	G	16	KCAL	608	P	35	HC	77	G	19	KCAL	650	P	34	HC	60	G	28	KCAL	641
LUNES		20	MARTES		21	MIÉRCOLES		22	JUEVES		23	VIERNES		24																												
1º			BRÓCOLI SALTEADO			CREMA DE JUDÍAS VERDES, PUERRO Y CALABACÍN (13)			JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL			JORNADA GASTRONÓMICA (PAELLA SIN PESCADO)																														
2º			FILETE DE CONTRAMUSLO EN SU JUGO			JAMONCITOS DE POLLO ASADOS			HUEVOS AURORA (1,3,6,7,10)			MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA																														
3º			ENSALADA MIXTA GU (13)			ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU (13)			ENSALADA DE LECHUGA Y PERA GU (13)			PATATAS DADO GU																														
4º			FRUTA DE TEMPORADA			FRUTA DE TEMPORADA			YOGUR NATURAL (7)			FRUTA DE TEMPORADA																														
5º			PAN (1)			PAN INTEGRAL (1)			PAN INTEGRAL (1)			PAN (1)																														
			P	30	HC	84	G	26	KCAL	726	P	34	HC	78	G	13	KCAL	603	P	39	HC	44	G	36	KCAL	545	P	34	HC	73	G	35	KCAL	789	P	36	HC	72	G	23	KCAL	663
LUNES		27	MARTES		28	MIÉRCOLES		29	JUEVES		30	VIERNES		1																												
1º			LENTEJAS A LA JARDINERA (1,13)			MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA DE TERNERA (1,3,6,9,10,13)			SOPA DE PICADILLO																																	
2º			PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA			HAMBURGUESA VEGETAL CON SALSA			TORTILLA DE PATATA (3)																																	
3º			ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA GU (13)			ENSALADA VARIADA GU (13)			ENSALADA DE COLORES GU (13)																																	
4º			FRUTA DE TEMPORADA			FRUTA DE TEMPORADA			YOGUR NATURAL (7)																																	
5º			PAN (1)			PAN INTEGRAL (1)			PAN INTEGRAL (1)																																	
			P	40	HC	68	G	21	KCAL	656	P	31	HC	58	G	20	KCAL	559	P	39	HC	99	G	32	KCAL	774	P	20	HC	40	G	37	KCAL	584								
ALÉRGENOS																																										
1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuces 13. Sulfitos 14. Moluscos																																										
																								albi		Menú revisado																

ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuzes 13. Sulfitos 14. Moluscos



LUNES										6	MARTES										7	MIÉRCOLES										8	JUEVES										9	VIERNES										10	
1º 2º 3º 4º 5º																																																							
												ARROZ ECO CON SALSA DE TOMATE											GARBANZOS CON VERDURAS (13)											MACARRONES (SIN GLUTEN/SIN HUEVO) CON VERDURAS (6)											JUDÍAS VERDES CON PATATA (13)										
												PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA											MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (2,4,14)											SALMÓN AL HORNO (4)											LENTEJAS CON POLLO Y CHAMPIÑONES (1)										
												ENSALADA DE PIMIENTOS GU											PATATAS PANADERA GU (13)											ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU (13)											ENSALADA DE ESCAROLA Y MANZANA GU (13)										
												FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											YOGUR NATURAL (7)											FRUTA DE TEMPORADA										
											PAN (1)											PAN INTEGRAL (1)											PAN INTEGRAL (1)											PAN (1)											
										P	29	HC	82	G	17	KCAL	630	P	36	HC	77	G	20	KCAL	678	P	34	HC	72	G	27	KCAL	689	P	29	HC	74	G	15	KCAL	591														
LUNES										13	MARTES										14	MIÉRCOLES										15	JUEVES										16	VIERNES										17	
1º 2º 3º 4º 5º																																																							
												PASTA (SIN GLUTEN/SIN HUEVO)CON BRÓCOLI Y CHAMPIÑÓN (1,3,6,10)											COLIFLOR AL GRATÉN (7)											ARROZ ECO TRES DELICIAS (SIN HUEVO)											CREMA DE PUERROS (13)										
												SALMÓN AL HORNO (4)											JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS (13)											BACALAO ENCEBOLLADO (2,4,14)											POLLO ASADO										
												ENSALADA VARIADA GU (13)											ARROZ INTEGRAL GU											RODAJAS DE TOMATE GU											PATATAS DADO GU										
												FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA										
											PAN INTEGRAL (1)											PAN (1)											PAN INTEGRAL (1)											PAN (1)											
										P	45	HC	49	G	33	KCAL	697	P	32	HC	77	G	27	KCAL	677	P	24	HC	88	G	16	KCAL	608	P	33	HC	79	G	15	KCAL	613	P	34	HC	60	G	28	KCAL	641						
LUNES										20	MARTES										21	MIÉRCOLES										22	JUEVES										23	VIERNES										24	
1º 2º 3º 4º 5º																																																							
												SOPA DE COCIDO (PASTA SIN GLUTEN/SIN HUEVO) (6,13)											CREMA DE JUDÍAS VERDES, PUERRO Y CALABACÍN (13)											JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL											JORNADA GASTRONÓMICA (PAELLA)										
												COCIDO COMPLETO (13)											JAMONCITOS DE POLLO ASADOS											PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA											MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA										
												FRUTA DE TEMPORADA											ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU (13)											ENSALADA DE LECHUGA Y PERA GU (13)											PATATAS DADO GU										
												FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											YOGUR NATURAL (7)											FRUTA DE TEMPORADA										
											PAN INTEGRAL (1)											PAN (1)											PAN INTEGRAL (1)											PAN (1)											
										P	27	HC	86	G	14	KCAL	612	P	32	HC	80	G	14	KCAL	606	P	39	HC	44	G	36	KCAL	545	P	49	HC	68	G	19	KCAL	681	P	36	HC	72	G	23	KCAL	663						
LUNES										27	MARTES										28	MIÉRCOLES										29	JUEVES										30	VIERNES										1	
1º 2º 3º 4º 5º																																																							
												CREMA DE HORTALIZAS (13)											MACARRONES (SIN GLUTEN/SIN HUEVO) A LA BOLOÑESA DE TERNERA (6,9,13)											SOPA DE PICADILLO																					
												POLLO AL AJILLO (13)											HAMBURGUESA VEGETAL CON SALSA											FILETE DE CONTRAMUSLO EN SU JUGO																					
												PATATAS PARISIEN GU											ENSALADA VARIADA GU (13)											ENSALADA DE COLORES Y ATÚN GU (4,13)																					
												FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											YOGUR NATURAL (7)																					
											PAN INTEGRAL (1)											PAN (1)											PAN INTEGRAL (1)																						
										P	31	HC	58	G	20	KCAL	559	P	40	HC	107	G	31	KCAL	796	P	37	HC	33	G	37	KCAL	634																						
ALÉRGENOS																																																							
1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevo 4.Pescados 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Leché 8.F.cáscara 9.Apio 10. Mostaza 11.Sésamo 12. Altramuces 13. Sulfitos 14. Moluscos																																																							
																												albi		Menú revisado																									

ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuzes 13. Sulfitos 14. Moluscos



LUNES		6	MARTES		7	MIÉRCOLES		8	JUEVES		9	VIERNES		10																											
1º			ARROZ ECO CON SALSA DE TOMATE		GARBANZOS CON VERDURAS (13)		MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS (1,3,6,10)		JUDÍAS VERDES CON PATATA (13)																																
2º			HUEVOS REVUELTOS (3)		MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (2,4,14)		SALMÓN AL HORNO (4)		LENTEJAS CON POLLO Y CHAMPIÑONES (1)																																
3º			ENSALADA DE PIMIENTOS GU		PATATAS PANADERA GU (13)		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU (13)		ENSALADA DE ESCAROLA Y MANZANA GU (13)																																
4º			FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR DE SOJA (1,6,8)		FRUTA DE TEMPORADA																																
5º			PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)																																
			P	17	HC	82	G	21	KCAL	615	P	36	HC	77	G	20	KCAL	678	P	34	HC	61	G	27	KCAL	653	P	29	HC	74	G	15	KCAL	591							
LUNES		13	MARTES		14	MIÉRCOLES		15	JUEVES		16	VIERNES		17																											
1º	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA		PASTA CON BRÓCOLI Y CHAMPIÑÓN (1,3,6,10)		COLIFLOR REHOGADA CON PIMENTÓN		ARROZ ECO TRES DELICIAS (3)		CREMA DE PUERROS (13)																																
2º	TORTILLA FRANCESA (3)		SALMÓN AL HORNO (4)		JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS (13)		BACALAO ENCEBOLLADO (2,4,14)		POLLO ASADO																																
3º	ENSALADA DE COLORES Y CABALLA GU (4,13)		ENSALADA VARIADA GU (13)		ARROZ INTEGRAL GU		RODAJAS DE TOMATE GU		PATATAS DADO GU																																
4º	YOGUR DE SOJA (1,6,8)		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA																																
5º	PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)																																
		P	34	HC	46	G	30	KCAL	614	P	32	HC	70	G	28	KCAL	655	P	24	HC	89	G	14	KCAL	597	P	33	HC	79	G	15	KCAL	613	P	34	HC	60	G	28	KCAL	641
LUNES		20	MARTES		21	MIÉRCOLES		22	JUEVES		23	VIERNES		24																											
1º	BRÓCOLI SALTEADO		SOPA DE COCIDO (1,3,6,10,13)		CREMA DE JUDÍAS VERDES, PUERRO Y CALABACÍN (13)		JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL		JORNADA GASTRONÓMICA (PAELLA)																																
2º	ABADEJO AL HORNO (4)		COCIDO COMPLETO (13)		JAMONCITOS DE POLLO ASADOS		HUEVOS AL HORNO (3)		MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA																																
3º	ENSALADA MIXTA GU (13)		FRUTA DE TEMPORADA		ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU (13)		ENSALADA DE LECHUGA Y PERA GU (13)		PATATAS DADO GU																																
4º	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR DE SOJA (1,6,8)		FRUTA DE TEMPORADA																																
5º	PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)																																
		P	27	HC	86	G	14	KCAL	612	P	34	HC	78	G	13	KCAL	603	P	39	HC	44	G	36	KCAL	545	P	33	HC	64	G	24	KCAL	654	P	36	HC	72	G	23	KCAL	663
LUNES		27	MARTES		28	MIÉRCOLES		29	JUEVES		30	VIERNES		1																											
1º	LENTEJAS A LA JARDINERA (1,13)		CREMA DE HORTALIZAS (13)		MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA DE TERNERA (1,3,6,9,10,13)		SOPA DE PICADILLO																																		
2º	SALMÓN A LA PROVENZAL (4)		POLLO AL AJILLO (13)		HAMBURGUESA VEGETAL CON SALSA		TORTILLA DE PATATA (3)																																		
3º	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA GU (13)		PATATAS PARISIEN GU		ENSALADA VARIADA GU (13)		ENSALADA DE COLORES Y ATÚN GU (4,13)																																		
4º	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR DE SOJA (1,6,8)																																		
5º	PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)		PAN (1)		PAN INTEGRAL (1)																																		
		P	37	HC	70	G	27	KCAL	704	P	31	HC	58	G	20	KCAL	559	P	39	HC	99	G	32	KCAL	774	P	25	HC	36	G	29	KCAL	528								
ALÉRGENOS																																									
1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuces 13. Sulfitos 14. Moluscos																																									
albi														Menú revisado																											

ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuzes 13. Sulfitos 14. Moluscos



LUNES										6	MARTES										7	MIÉRCOLES										8	JUEVES										9	VIERNES										10	
1º												ARROZ ECO CON SALSA DE TOMATE											GARBANZOS CON VERDURAS (13)											MACARRONES (SIN GLUTEN/SIN HUEVO) CON VERDURAS (6)											JUDÍAS VERDES CON PATATA (13)										
												HUEVOS REVUELTOS (3)											MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (2,4,14)											SALMÓN AL HORNO (4)											GUISANTES CON POLLO Y CHAMPIÑONES										
												ENSALADA DE PIMIENTOS GU											PATATAS PANADERA GU (13)											ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA GU (13)											ENSALADA DE ESCAROLA Y MANZANA GU (13)										
												FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											YOGUR NATURAL (7)											FRUTA DE TEMPORADA										
												PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)										
										P	17	HC	85	G	26	KCAL	668	P	37	HC	86	G	24	KCAL	747	P	35	HC	81	G	31	KCAL	757	P	22	HC	62	G	19	KCAL	535														
LUNES										13	MARTES										14	MIÉRCOLES										15	JUEVES										16	VIERNES										17	
1º	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA											PASTA (SIN GLUTEN/SIN HUEVO) CON BRÓCOLI Y CHAMPIÑÓN (6)											COLIFLOR AL GRATÉN (7)											ARROZ ECO TRES DELICIAS (3)											CREMA DE PUERROS (13)										
	TORTILLA FRANCESA CON QUESO (3,7)											SALMÓN AL HORNO (4)											JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS (13)											BACALAO ENCEBOLLADO (2,4,14)											POLLO ASADO										
	ENSALADA DE COLORES Y CABALLA GU (4,13)											ENSALADA VARIADA GU (13)											ARROZ INTEGRAL GU											RODAJAS DE TOMATE GU											PATATAS DADO GU										
	YOGUR NATURAL (7)											FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA										
	PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)										
										P	34	HC	53	G	36	KCAL	693	P	32	HC	86	G	31	KCAL	746	P	24	HC	92	G	20	KCAL	661	P	33	HC	88	G	19	KCAL	681	P	34	HC	63	G	32	KCAL	693						
LUNES										20	MARTES										21	MIÉRCOLES										22	JUEVES										23	VIERNES										24	
1º	BRÓCOLI SALTEADO											SOPA DE COCIDO (PASTA SIN GLUTEN/SIN HUEVO) (6,13)											CREMA DE JUDÍAS VERDES, PUERRO Y CALABACÍN (13)											JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL											JORNADA GASTRONÓMICA (PAELLA)										
	ABADEJO AL HORNO (4)											COCIDO COMPLETO (13)											JAMONCITOS DE POLLO ASADOS											HUEVOS AL HORNO (3)											MAGRO DE CERDO A LA JARDINERA										
	ENSALADA MIXTA GU (13)																						ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU (13)											ENSALADA DE LECHUGA Y PERA GU (13)											PATATAS DADO GU										
	FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											YOGUR NATURAL (7)											FRUTA DE TEMPORADA										
	PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)										
										P	27	HC	90	G	18	KCAL	665	P	33	HC	89	G	18	KCAL	674	P	39	HC	48	G	40	KCAL	598	P	33	HC	77	G	29	KCAL	736	P	36	HC	75	G	27	KCAL	716						
LUNES										27	MARTES										28	MIÉRCOLES										29	JUEVES										30	VIERNES										1	
1º	GUISANTES SALTEADOS											CREMA DE HORTALIZAS (13)											MACARRONES (SIN GLUTEN/SIN HUEVO) A LA BOLONESA DE TERNERA (6,9,13)											SOPA DE PICADILLO																					
	SALMÓN A LA PROVENZAL (4)											POLLO AL AJILLO (13)											HAMBURGUESA VEGETAL CON SALSA											TORTILLA DE PATATA (3)																					
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA GU (13)											PATATAS PARISIEN GU											ENSALADA VARIADA GU (13)											ENSALADA DE COLORES Y ATÚN GU (4,13)																					
	FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											FRUTA DE TEMPORADA											YOGUR NATURAL (7)																					
	PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)											PAN (SIN GLUTEN) (3,6)																					
										P	29	HC	55	G	31	KCAL	630	P	31	HC	67	G	24	KCAL	628	P	40	HC	110	G	36	KCAL	849	P	25	HC	48	G	42	KCAL	683														
ALÉRGENOS																																																							
1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevo 4.Pescados 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Lech 8.F. cáscara 9.Aplo 10.Mostaza 11.Sésamo 12.Altramuces 13.Sulfitos 14.Moluscos																																																							
albi																									Menú revisado																														

ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescados 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Leche 8. F. cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Altramuzes 13. Sulfitos 14. Moluscos