

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<p>8 KCal 704 P. 21 Lip. 34 H.C. 84</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de puerros-vichyssoise ■ Hamburguesa de vacuno al horno en salsa jardinera ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Leeks cream ■ Baked veal hamburger in vegetable sauce ■ Fruit / Bread 	<p>9 KCal 737 P. 33 Lip. 24 H.C. 99</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Espirales salteados con bacon ■ Bacalao romana con ensalada ■ Yogurt sabores / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Spirals sautéed with bacon ■ Battered cod with salad ■ Different flavors yogurt / Bread 	<p>10 KCal 760 P. 23 Lip. 17 H.C. 131</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Paella ■ Tortilla de patata con ensalada ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Paella ■ Spanish omelette with salad ■ Fruit / Bread 	<p>11 KCal 691 P. 40 Lip. 22 H.C. 84</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Pechugas de pavo en salsa de champiñón ■ Yogurt sabores / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Pumpkin and carrot cream ■ Turkey breasts in mushroom sauce ■ Different flavors yogurt / Bread 	<p>12 KCal 788 P. 27 Lip. 18 H.C. 135</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías blancas ■ Empanadillas de atún con ensalada ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ White Beans ■ Small tuna patties with salad ■ Fruit / Bread
<p>15 KCal 672 P. 20 Lip. 23 H.C. 102</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patatas con atún ■ San jacobito con ensalada ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Tuna stew ■ San Jacobito with salad ■ Fruit / Bread 	<p>16 KCal 801 P. 51 Lip. 18 H.C. 110</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tallarines con tomate ■ Estofado de pavo con verduras ■ Yogurt sabores / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Tagliatelle with tomato sauce ■ Turkey stew with vegetables ■ Different flavors yogurt / Bread 	<p>17 KCal 504 P. 20 Lip. 14 H.C. 78</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puré de verdura ■ Merluza al horno con tomate ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Vegetable cream ■ Baked hake with tomato ■ Fruit / Bread 	<p>18 KCal 925 P. 63 Lip. 29 H.C. 106</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Garbanzos del cocido ■ Sopa de picadillo ■ Carne del cocido ■ Chorizo del cocido ■ Yogurt natural azucarado / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Chickpeas ■ Hash soup ■ Cooked meat ■ Chorizo (stew) ■ Naturally sweetened yogurt / Bread 	<p>19 KCal 720 P. 18 Lip. 14 H.C. 132</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz con verduritas ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Rice with vegetables ■ Spanish omelette with lettuce ■ Fruit / Bread
<p>22 KCal 877 P. 33 Lip. 39 H.C. 105</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Macarrones carbonara ■ Bacalao romana con ensalada ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Carbonara macaroni ■ Battered cod with salad ■ Fruit / Bread 	<p>23 KCal 664 P. 45 Lip. 13 H.C. 95</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías pintas ■ Maza de cerdo asada en salsa de manzana ■ Actimel / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Red beans ■ Roast pork in apple sauce ■ Actimel / Bread 	<p>24 KCal 515 P. 36 Lip. 23 H.C. 71</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de pescado ■ Pechugas de pollo empanadas con lechuga ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Fish soup ■ Breaded chicken breasts with lettuce ■ Fruit / Bread 	<p>25 KCal 793 P. 30 Lip. 40 H.C. 78</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías verdes rehogadas ■ Filete ruso en salsa jardinera ■ Yogurt sabores / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Sautéed green beans ■ Hamburger steak in vegetable sauce ■ Different flavors yogurt / Bread 	<p>26 KCal 745 P. 22 Lip. 23 H.C. 115</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz con tomate ■ Varitas de merluza con ensalada ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Rice with tomato sauce ■ Hake sticks with salad ■ Fruit / Bread
<p>29 KCal 851 P. 29 Lip. 31 H.C. 118</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fideuá de carne ■ Albóndigas de vacuno a la jardinera ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Meat fideuá ■ Veal meatballs with mixed vegetables ■ Fruit / Bread 	<p>30 KCal 740 P. 56 Lip. 17 H.C. 93</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas ■ Muslo de pollo asado con champiñón, zanahoria y patata ■ Yogurt sabores / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentils ■ Grilled chicken thigh with mushroom, carrot and potato ■ Different flavors yogurt / Bread 	<p>31 KCal 539 P. 18 Lip. 18 H.C. 81</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Salchichas frankfurt con tomate ■ Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> ■ Pumpkin and carrot cream ■ Frankfurters with tomato ■ Fruit / Bread 		

"Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro"

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<p>8 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puré de puerros ■ Carne guisada de ternera con verduras ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>9 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Espirales salteados ■ Muslo de pollo asado sin verdura ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>10 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con verduras ■ Tortilla de patata con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>11 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Pechugas de pavo plancha en salsa suave con champiñón y patata parisina ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>12 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías blancas con verdura ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>15 KCal 478 P. 26 Lip. 22 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patatas con verdura ■ Lomo a la plancha con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Grilled pork loin with salad</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>16 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tallarines blancos con tomate ■ Estofado de pavo con verduras ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>17 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puré de verdura ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>18 KCal 409 P. 26 Lip. 13 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Garbanzos con verdura ■ Carne del cocido ■ Yogurt natural azucarado / Pan <p>■ Cooked meat</p> <p>■ Naturally sweetened yogurt / Bread</p>	<p>19 KCal 410 P. 8 Lip. 15 H.C. 61</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con verduras ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Fruta / Pan <p>■ Spanish omelette with lettuce</p> <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>22 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Macarrones salteados ■ Muslo de pollo asado con pimienta verde y zanahoria ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>23 KCal 272 P. 4 Lip. 10 H.C. 41</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías pintas con verdura ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave ■ Actimel / Pan <p>■ Actimel / Bread</p>	<p>24 KCal 468 P. 25 Lip. 18 H.C. 52</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de arroz con ave ■ Pechugas de pollo empanadas con lechuga ■ Fruta / Pan <p>■ Breaded chicken breasts with lettuce</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>25 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías verdes rehogadas ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>26 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con tomate ■ Estofado de pavo con verduras ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>29 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con pollo ■ Guisado de ternera en salsa de verduras ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>30 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas con verdura ■ Muslo de pollo asado con champiñón y patata parisina ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>31 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>		

Nota: Pan para celíacos ADPAN; No utilización de caldos, condimentos ni frutos secos en las elaboraciones.

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”