

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p><b>1 KCal 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Judías verdes rehogadas</li> <li>Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras</li> <li>Yogurt sabores / Pan</li> </ul> <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p><b>2 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrones blancos con tomate</li> <li>Filete de merluza al horno en salsa verde</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Fruit / Bread</p>
<p><b>5 KCal 375 P. 12 Lip. 8 H.C. 67</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Puré de verdura</li> <li>Tortilla de patata con lechuga</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Spanish omelette with lettuce</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p><b>6 KCal 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz blanco con verduras</li> <li>Muslo de pollo asado con ensalada</li> <li>Yogurt sabores / Pan</li> </ul> <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p><b>7 KCal 698 P. 63 Lip. 12 H.C. 89</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garbanzos del cocido</li> <li>Carne del cocido</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Cooked meat</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p><b>8 KCal 254 P. 9 Lip. 3 H.C. 51</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tallarines salteados</li> <li>Guisado de ternera en salsa de verduras</li> <li>Yogurt natural azucarado / Pan</li> </ul> <p>■ Naturally sweetened yogurt / Bread</p>	<p><b>9 KCal 425 P. 23 Lip. 13 H.C. 61</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Puré de puerros</li> <li>Bacalao romana con limón</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Battered cod with lemon</p> <p>■ Fruit / Bread</p>
<p><b>12 KCal 524 P. 22 Lip. 25 H.C. 59</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Patatas a la riojana</li> <li>Filete de cerdo con ensalada</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Pork fillet with salad</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p><b>13 KCal 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de estrellas con ave</li> <li>Filete de ternera a la plancha en salsa suave</li> <li>Yogurt sabores / Pan</li> </ul> <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p><b>14 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz blanco con tomate</li> <li>Muslo de pollo asado con lechuga</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p><b>15 KCal 300 P. 10 Lip. 5 H.C. 60</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Judías pintas con verdura</li> <li>Estofado de pavo con verduras</li> <li>Natillas / Pan</li> </ul> <p>■ Custard / Bread</p>	<p><b>16 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de calabaza y zanahoria</li> <li>Filete de merluza al horno en salsa suave</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Fruit / Bread</p>
<p><b>19 KCal 442 P. 30 Lip. 15 H.C. 52</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lentejas con chorizo</li> <li>Lomo adobado de cerdo a la plancha con lechuga</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Grilled marinated pork loin with lettuce</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p><b>20 KCal 254 P. 9 Lip. 3 H.C. 51</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coditos salteados</li> <li>Filete de merluza al horno en salsa suave</li> <li>Yogurt natural azucarado / Pan</li> </ul> <p>■ Naturally sweetened yogurt / Bread</p>	<p><b>21 KCal 698 P. 63 Lip. 12 H.C. 89</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garbanzos del cocido</li> <li>Carne del cocido</li> <li>Fruta / Pan</li> </ul> <p>■ Cooked meat</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p><b>22 KCal 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de calabacín</li> <li>Tortilla de patata con lechuga</li> <li>Yogurt sabores / Pan</li> </ul> <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>23</p>
<p>26</p>	<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>	<p>30</p>

Nota: No utilización de caldos ni condimentos 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”

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<b>1 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</b> ■ Judías verdes rehogadas ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Yogurt de soja / Pan ■ Soya yogurt / Bread	<b>2 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b> ■ Macarrones blancos con tomate ■ Filete de merluza al horno en salsa verde ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread
<b>5 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b> ■ Puré de verdura ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	<b>6 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</b> ■ Arroz blanco con verduras ■ Muslo de pollo asado con ensalada ■ Yogurt de soja / Pan ■ Soya yogurt / Bread	<b>7 KCal 734 P. 59 Lip. 18 H.C. 82</b> ■ Garbanzos del cocido ■ Carne del cocido ■ Fruta / Pan ■ Cooked meat ■ Fruit / Bread	<b>8 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</b> ■ Tallarines salteados ■ Guisado de ternera en salsa de verduras ■ Yogurt de soja / Pan ■ Soya yogurt / Bread	<b>9 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b> ■ Puré de puerros ■ Bacalao al horno con limón ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread
<b>12 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b> ■ Patatas con verdura ■ Filete de cerdo plancha en salsa suave con ensalada ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	<b>13 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</b> ■ Sopa de estrellas con ave ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave ■ Yogurt de soja / Pan ■ Soya yogurt / Bread	<b>14 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b> ■ Arroz blanco con tomate ■ Muslo de pollo asado con lechuga ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	<b>15 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</b> ■ Judías pintas con verdura ■ Estofado de pavo con verduras ■ Yogurt de soja / Pan ■ Soya yogurt / Bread	<b>16 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Filete de merluza al horno en salsa suave ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread
<b>19 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b> ■ Lentejas con verdura ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con lechuga ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	<b>20 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</b> ■ Codos salteados ■ Filete de merluza al horno en salsa suave ■ Yogurt de soja / Pan ■ Soya yogurt / Bread	<b>21 KCal 734 P. 59 Lip. 18 H.C. 82</b> ■ Garbanzos del cocido ■ Carne del cocido ■ Fruta / Pan ■ Cooked meat ■ Fruit / Bread	<b>22 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</b> ■ Crema de calabacín ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Yogurt de soja / Pan ■ Soya yogurt / Bread	23
26	27	28	29	30

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Yogurt de soja; Tomate frito Orlando o IAN; No utilización de caldos ni condimentos.

“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”