

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 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Espirales salteados ■ Bacalao al horno en salsa verde ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya 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 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</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 de soja / Pan <p>■ Soya 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 merluza romana con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>15 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patatas con atún ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>16 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tallarines blancos con tomate ■ Estofado de pavo con verduras ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya 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 merluza al horno en salsa suave ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>18 KCal 385 P. 29 Lip. 14 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Garbanzos con verdura ■ Carne del cocido ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Cooked meat ■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>19 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con verduras ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>22 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Macarrones salteados ■ Bacalao al horno con zanahoria ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>23 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías pintas con verdura ■ Filete de cerdo plancha en salsa suave ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>24 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de arroz con pescado ■ Pechugas de pollo plancha en salsa suave con lechuga ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>25 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías verdes rehogadas ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya 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 ■ Salmón al horno ■ 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 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas con verdura ■ Muslo de pollo asado con champiñón y patata parisina ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya 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 ■ Filete de merluza al horno en salsa verde ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>		

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”