

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
<p>8 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</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 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Espirales salteados ■ Muslo de pollo asado con verduras ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>10 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</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 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</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 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Brócoli ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>15 KCal 442 P. 30 Lip. 15 H.C. 52</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 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</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 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</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 373 P. 30 Lip. 7 H.C. 51</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de fideo con ave ■ Carne del cocido ■ Yogurt natural azucarado / Pan <p>■ Cooked meat</p> <p>■ Naturally sweetened yogurt / Bread</p>	<p>19 KCal 375 P. 12 Lip. 8 H.C. 67</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 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</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 237 P. 8 Lip. 3 H.C. 48</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puré de verdura ■ Filete de cerdo plancha en salsa suave ■ Actimel / Pan <p>■ Actimel / Bread</p>	<p>24 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de arroz con ave ■ Pechugas de pollo plancha en salsa suave con lechuga ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>25 KCal 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patatas con verdura ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>26 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</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 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</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 256 P. 9 Lip. 3 H.C. 52</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Brócoli ■ Muslo de pollo asado con champiñón y patata parisina ■ Yogurt sabores / Pan <p>■ Different flavors yogurt / Bread</p>	<p>31 KCal 216 P. 6 Lip. 1 H.C. 51</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: 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”