

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p>1 KCal 638 P. 24 Lip. 18 H.C. 95</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Fruta / Pan ■ Lentils ■ Spanish omelette with lettuce ■ Fruit / Bread
<p>4 KCal 930 P. 28 Lip. 27 H.C. 139</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz tres delicias ■ Bacalao con tomate ■ Fruta / Pan ■ Fried rice ■ Cod with tomato sauce ■ Fruit / Bread 	<p>5 KCal 650 P. 30 Lip. 31 H.C. 57</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías verdes rehogadas ■ Pechugas de pollo a la plancha con patatas ■ Yogurt natural azucarado / Pan ■ Sautéed green beans ■ Grilled chicken breasts with potatoes ■ Naturally sweetened yogurt / Bread 	<p>6 KCal 527 P. 9 Lip. 17 H.C. 84</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coditos salteados con champiñón y bacon ■ Estofado de ternera con verduras en salsa ■ Fruta / Pan ■ Macaroni sautéed with mushroom and bacon ■ Fruit / Bread 	<p>7 KCal 882 P. 41 Lip. 50 H.C. 63</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ensalada campera ■ Lomo adobado de cerdo a la plancha con patatas chips ■ Yogurt natural / Pan ■ Country salad ■ Grilled marinated pork loin with chips ■ Natural yogurt / Bread 	<p>8 KCal 493 P. 17 Lip. 11 H.C. 82</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías blancas ■ Huevos con tomate ■ Fruta / Pan ■ White Beans ■ Fruit / Bread
<p>11 KCal 601 P. 23 Lip. 26 H.C. 71</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Medallones de merluza rebozados con lechuga ■ Fruta / Pan ■ Pumpkin and carrot cream ■ Battered hake slice with lettuce ■ Fruit / Bread 	<p>12 KCal 527 P. 40 Lip. 21 H.C. 42</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz con pollo ■ Estofado de pavo en salsa rubia ■ Yogurt natural / Pan ■ Turkey stew roux ■ Natural yogurt / Bread 	<p>13 KCal 611 P. 38 Lip. 14 H.C. 81</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Garbanzos del cocido ■ Carne del cocido ■ Fruta / Pan ■ Chickpeas ■ Cooked meat ■ Fruit / Bread 	<p>14 KCal 610 P. 16 Lip. 19 H.C. 91</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Espaguetis con tomate ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Yogurt natural / Pan ■ Spaghetti with tomato sauce ■ Natural yogurt / Bread 	<p>15 KCal 810 P. 23 Lip. 24 H.C. 124</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas ■ Empanadillas de atún con ensalada ■ Fruta / Pan ■ Lentils ■ Small tuna patties with salad ■ Fruit / Bread
<p>18 KCal 652 P. 24 Lip. 18 H.C. 98</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías blancas ■ Tortilla de patata con ensalada ■ Fruta / Pan ■ White Beans ■ Spanish omelette with salad ■ Fruit / Bread 	<p>19 KCal 478 P. 32 Lip. 20 H.C. 42</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Macarrones salteados ■ Lomo fresco de cerdo empanado con lechuga ■ Yogurt natural / Pan ■ Breaded fresh pork loin with lettuce ■ Natural yogurt / Bread 	<p>20 KCal 574 P. 18 Lip. 21 H.C. 80</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puré de verdura ■ Filete de merluza en salsa verde ■ Fruta / Pan ■ Vegetable cream ■ Hake fillet in green sauce ■ Fruit / Bread 	<p>21 KCal 736 P. 43 Lip. 30 H.C. 71</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de ave con fideos ■ Muslo de pollo asado con patatas fritas ■ Yogurt natural azucarado / Pan ■ Fowl soup with noodles ■ Grilled chicken thigh with chips ■ Naturally sweetened yogurt / Bread 	<p>22 KCal 794 P. 12 Lip. 25 H.C. 128</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz con tomate ■ Pizza ■ Natillas / Pan ■ Rice with tomato sauce ■ Custard / Bread
25	26	27	28	29

Nota: Pan para celíacos ADPAN; No utilización de 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”