

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Lentejas con verdura ■ Filete de guiarra de cerdo plancha en salsa suave con lechuga ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread
4 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Arroz blanco con verduras ■ Bacalao plancha con refrito ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	5 KCal 290 P. 5 Lip. 10 H.C. 45 ■ Judías verdes rehogadas ■ Pechugas de pollo plancha en salsa suave con patatas ■ Yogurt natural azucarado / Pan ■ Naturally sweetened yogurt / Bread	6 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Macarrones salteados ■ Estofado de ternera con verduras en salsa ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	7 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45 ■ Ensalada de patata ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con verdura ■ Yogurt sabores / Pan ■ Different flavors yogurt / Bread	8 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Judías blancas con verdura ■ Muslo de pollo asado con verduras ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread
11 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Filete de merluza al horno con lechuga ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	12 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45 ■ Arroz blanco con pollo ■ Estofado de pavo en salsa suave ■ Yogurt sabores / Pan ■ Different flavors yogurt / Bread	13 KCal 734 P. 59 Lip. 18 H.C. 82 ■ Garbanzos del cocido ■ Carne del cocido ■ Fruta / Pan ■ Cooked meat ■ Fruit / Bread	14 KCal 261 P. 5 Lip. 11 H.C. 34 ■ Macarrones blancos con tomate ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Yogurt natural / Pan ■ Natural yogurt / Bread	15 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Lentejas con verdura ■ Bacalao al horno con ensalada ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread
18 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Judías blancas con verdura ■ Pechugas de pavo plancha en salsa suave con ensalada ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	19 KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45 ■ Macarrones salteados ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con lechuga ■ Yogurt sabores / Pan ■ Different flavors yogurt / Bread	20 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45 ■ Puré de verdura ■ Filete de merluza al horno en salsa verde ■ Fruta / Pan ■ Fruit / Bread	21 KCal 290 P. 5 Lip. 10 H.C. 45 ■ Sopa de fideo con ave ■ Muslo de pollo asado con patatas ■ Yogurt natural azucarado / Pan ■ Naturally sweetened yogurt / Bread	22 KCal 539 P. 8 Lip. 18 H.C. 86 ■ Arroz blanco con tomate ■ Pizza ■ Natillas / Pan ■ Custard / Bread
25	26	27	28	29

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Lácteos Danone; Tomate frito Orlando o IAN; Pasta de arroz/maíz Gallo; 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”