

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p>1 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas con verdura ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>4 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con verduras ■ Bacalao plancha con refrito ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>5 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías verdes rehogadas ■ Pechugas de pollo plancha en salsa suave con patatas ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>6 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coditos salteados ■ Estofado de ternera con verduras en salsa ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>7 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ensalada de patata ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con verdura ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>8 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías blancas con verdura ■ Huevos con tomate ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>11 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Medallones de merluza al horno ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>12 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con pollo ■ Estofado de pavo en salsa suave ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>13 KCal 734 P. 59 Lip. 18 H.C. 82</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Garbanzos del cocido ■ Carne del cocido ■ Fruta / Pan <p>■ Cooked meat</p> <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>14 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Espaguetis blancos con tomate ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>15 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas con verdura ■ Bacalao al horno con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>
<p>18 KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías blancas con verdura ■ Tortilla de patata con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>19 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Macarrones salteados ■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con lechuga ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>20 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 verde ■ Fruta / Pan <p>■ Fruit / Bread</p>	<p>21 KCal 266 P. 7 Lip. 10 H.C. 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de fideo con ave ■ Muslo de pollo asado con patatas ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>	<p>22 KCal 469 P. 10 Lip. 17 H.C. 66</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz blanco con tomate ■ Pizza ■ Yogurt de soja / Pan <p>■ Soya yogurt / Bread</p>
25	26	27	28	29

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”