

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3 KCal 789 P. 25 Lip. 39 H.C. 87</p> <ul style="list-style-type: none"> Sopa de letras Filete ruso (burger meat) en salsa jardinera Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Alphabet soup Hamburger steak (burger meat) in vegetable sauce Fruit / Bread 	<p>4 KCal 729 P. 47 Lip. 18 H.C. 99</p> <ul style="list-style-type: none"> Judías blancas Bacalao en salsa verde Yogurt natural azucarado / Pan <ul style="list-style-type: none"> White Beans Cod in green sauce Naturally sweetened yogurt / Bread 	<p>5 KCal 922 P. 41 Lip. 43 H.C. 97</p> <ul style="list-style-type: none"> Coditos carbonara Lomo a la plancha con ensalada Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Carbonara macaroni Grilled pork loin with salad Fruit / Bread 	<p>6</p>	<p>7</p>
<p>10 KCal 913 P. 33 Lip. 30 H.C. 132</p> <ul style="list-style-type: none"> Macarrones boloñesa Filete de salmón al horno en salsa de limón Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Bolognese macaroni Baked salmon fillet in lemon sauce Fruit / Bread 	<p>11 KCal 608 P. 35 Lip. 15 H.C. 85</p> <ul style="list-style-type: none"> Puré de verdura Pechugas de pollo con salsa rubia Actimel / Pan <ul style="list-style-type: none"> Vegetable cream Chicken breasts with sauce Actimel / Bread 	<p>12 KCal 896 P. 26 Lip. 32 H.C. 129</p> <ul style="list-style-type: none"> Paella Albóndigas de vacuno (burger meat) a la jardinera Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Paella Veal meatballs (burger meat) with mixed vegetables Fruit / Bread 	<p>13 KCal 608 P. 24 Lip. 18 H.C. 89</p> <ul style="list-style-type: none"> Patatas con atún Salchichas frankfurt con tomate Yogurt sabores / Pan <ul style="list-style-type: none"> Tuna stew Frankfurters with tomato Different flavors yogurt / Bread 	<p>14 KCal 603 P. 28 Lip. 11 H.C. 101</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentejas Tortilla de patata con lechuga Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Lentils Spanish omelette with lettuce Fruit / Bread
<p>17 KCal 560 P. 24 Lip. 18 H.C. 80</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de calabaza y zanahoria Filete de merluza en salsa verde Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Pumpkin and carrot cream Hake fillet in green sauce Fruit / Bread 	<p>18 KCal 867 P. 42 Lip. 29 H.C. 112</p> <ul style="list-style-type: none"> Espaguetis salteados con champiñón y bacon Escalope de cerdo con ensalada Yogurt sabores / Pan <ul style="list-style-type: none"> Spaghetti sautéed with mushrooms and bacon Pork escalope with salad Different flavors yogurt / Bread 	<p>19 KCal 888 P. 59 Lip. 26 H.C. 106</p> <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos del cocido Sopa de picadillo Carne del cocido Chorizo del cocido Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Chickpeas Hash soup Cooked meat Chorizo (stew) Fruit / Bread 	<p>20 KCal 618 P. 41 Lip. 23 H.C. 65</p> <ul style="list-style-type: none"> Judías verdes rehogadas Muslo de pollo asado con patatas fritas Fruta / Pan <ul style="list-style-type: none"> Sautéed green beans Grilled chicken thigh with chips Fruit / Bread 	<p>21 KCal 983 P. 28 Lip. 27 H.C. 159</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz con tomate Pizza Postre especial / Pan <ul style="list-style-type: none"> Rice with tomato sauce Pizza Special dessert / Bread
<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>27</p>	<p>28</p>
<p>31</p>				

“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”