

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3 KCal 436 P. 8 Lip. 17 H.C. 62</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopa de letras ■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras ■ Fruta / Pan <p>■ Alphabet soup ■ Fruit / Bread</p>	<p>4 KCal 765 P. 43 Lip. 25 H.C. 92</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías blancas ■ Bacalao en salsa verde ■ Yogurt natural azucarado / Pan <p>■ White Beans ■ Cod in green sauce ■ Naturally sweetened yogurt / Bread</p>	<p>5 KCal 478 P. 26 Lip. 22 H.C. 45</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coditos salteados ■ Lomo a la plancha con ensalada ■ Fruta / Pan <p>■ Grilled pork loin with salad ■ Fruit / Bread</p>	6	7
<p>10 KCal 612 P. 15 Lip. 15 H.C. 101</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Macarrones boloñesa ■ Filete de merluza al horno con limón ■ Fruta / Pan <p>■ Bolognese macaroni ■ Fruit / Bread</p>	<p>11 KCal 643 P. 31 Lip. 22 H.C. 78</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puré de verdura ■ Pechugas de pollo con salsa rubia ■ Actimel / Pan <p>■ Vegetable cream ■ Chicken breasts with sauce ■ Actimel / Bread</p>	<p>12 KCal 636 P. 12 Lip. 16 H.C. 108</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Paella ■ Estofado de ternera con verduras en salsa ■ Fruta / Pan <p>■ Paella ■ Fruit / Bread</p>	<p>13 KCal 613 P. 20 Lip. 26 H.C. 72</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patatas con atún ■ Salchichas frankfurt con tomate ■ Yogurt natural / Pan <p>■ Tuna stew ■ Frankfurters with tomato ■ Natural yogurt / Bread</p>	<p>14 KCal 638 P. 24 Lip. 18 H.C. 95</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lentejas ■ Tortilla de patata con lechuga ■ Fruta / Pan <p>■ Lentils ■ Spanish omelette with lettuce ■ Fruit / Bread</p>
<p>17 KCal 596 P. 20 Lip. 25 H.C. 74</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Crema de calabaza y zanahoria ■ Filete de merluza en salsa verde ■ Fruta / Pan <p>■ Pumpkin and carrot cream ■ Hake fillet in green sauce ■ Fruit / Bread</p>	<p>18 KCal 872 P. 38 Lip. 36 H.C. 95</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Espaguetis salteados con champiñón y bacon ■ Escalope de cerdo con ensalada ■ Yogurt natural / Pan <p>■ Spaghetti sautéed with mushrooms and bacon ■ Pork escalope with salad ■ Natural yogurt / Bread</p>	<p>19 KCal 611 P. 38 Lip. 14 H.C. 81</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Garbanzos del cocido ■ Carne del cocido ■ Fruta / Pan <p>■ Chickpeas ■ Cooked meat ■ Fruit / Bread</p>	<p>20 KCal 653 P. 37 Lip. 29 H.C. 59</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Judías verdes rehogadas ■ Muslo de pollo asado con patatas fritas ■ Fruta / Pan <p>■ Sautéed green beans ■ Grilled chicken thigh with chips ■ Fruit / Bread</p>	<p>21 KCal 794 P. 12 Lip. 25 H.C. 128</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arroz con tomate ■ Pizza ■ Natillas / Pan <p>■ Rice with tomato sauce ■ Custard / Bread</p>
24	25	26	27	28
31				

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”