

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3 <b>KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sopa de fideo con ave</li> <li>■ Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>	<p>4 <b>KCal 290 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Judías blancas con verdura</li> <li>■ Bacalao al horno en salsa verde</li> <li>■ Yogurt natural azucarado / Pan</li> <li>■ Naturally sweetened yogurt / Bread</li> </ul>	<p>5 <b>KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Macarrones salteados</li> <li>■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con ensalada</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>	6	7
<p>10 <b>KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Macarrones blancos con tomate</li> <li>■ Filete de merluza al horno con limón</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>	<p>11 <b>KCal 272 P. 4 Lip. 10 H.C. 41</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puré de verdura</li> <li>■ Pechugas de pollo plancha en salsa suave</li> <li>■ Actimel / Pan</li> <li>■ Actimel / Bread</li> </ul>	<p>12 <b>KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arroz blanco con pollo</li> <li>■ Estofado de ternera con verduras en salsa</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>	<p>13 <b>KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patatas con atún</li> <li>■ Lomo fresco de cerdo plancha con verdura</li> <li>■ Yogurt sabores / Pan</li> <li>■ Different flavors yogurt / Bread</li> </ul>	<p>14 <b>KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lentejas con verdura</li> <li>■ Muslo de pollo asado con lechuga</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>
<p>17 <b>KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Crema de calabaza y zanahoria</li> <li>■ Filete de merluza al horno en salsa verde</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>	<p>18 <b>KCal 291 P. 5 Lip. 10 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Macarrones salteados</li> <li>■ Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave con ensalada</li> <li>■ Yogurt sabores / Pan</li> <li>■ Different flavors yogurt / Bread</li> </ul>	<p>19 <b>KCal 734 P. 59 Lip. 18 H.C. 82</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garbanzos del cocido</li> <li>■ Carne del cocido</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Cooked meat</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>	<p>20 <b>KCal 251 P. 1 Lip. 8 H.C. 45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Judías verdes rehogadas</li> <li>■ Muslo de pollo asado con patatas</li> <li>■ Fruta / Pan</li> <li>■ Fruit / Bread</li> </ul>	<p>21 <b>KCal 539 P. 8 Lip. 18 H.C. 86</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arroz blanco con tomate</li> <li>■ Pizza</li> <li>■ Natillas / Pan</li> <li>■ Custard / Bread</li> </ul>
24	25	26	27	28
31				

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”