

LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
				Tallarines con atún 
				Salchichas frescas de cerdo encebolladas con calabacín frito 
				Fruta

Energía: 1.621 kcal. Lípidos: 125,7 g. Ácidos Grasos Saturados: 26,9 g. Hidratos de carbono: 77,6 g. Azúcares: 19,7 g. Proteínas: 40,5 g. Sal: 7,1 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Arroz con pollo 	Garbanzos al estilo casero 	Crema de calabacín 	Sopa con picadillo de jamón y pollo 	Macarrones con tomate 
Fogonero en salsa de tomate con lechuga 	Jamoncito de pollo a la jardinera 	Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y maíz 	Estofado de ternera en salsa jardinera 	Merluza rebozada con ensalada de lechuga y tomate 
Fruta	Yogur de sabores 	Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta

Energía: 771 kcal. Lípidos: 176,3 g. Ácidos Grasos Saturados: 34,7 g. Hidratos de carbono: 6,2 g. Azúcares: 75,4 g. Proteínas: 19,7 g. Sal: 2,2 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
		Tallarines a la carbonara 	Sopa minestrone 	Arroz de verduras 
		Rape al horno con ensalada de lechuga y tomate 	Pechugas de pollo en salsa de champiñón 	Croquetas caseras de jamón con ensalada de lechuga, tomate y maíz 
		Fruta	Piña en su jugo	Fruta

Energía: 437 kcal. Lípidos: 20,8 g. Ácidos Grasos Saturados: 5,9 g. Hidratos de carbono: 41,4 g. Azúcares: 14,3 g. Proteínas: 19,1 g. Sal: 2,2 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Lentejas al estilo casero 	Arroz a la milanesa 	Puré de calabacín 	Fideos a la cazuela 	Patatas con choco 
Merluza al horno con verduras 	Lomo adobado al horno con ensalada de tomate 	Salchichas de pavo con tomate con lechuga 	Tortilla de queso con ensalada guarnición 	Brocheta de pollo con verduras asadas 
Fruta	Yogur de sabores 	Fruta del tiempo	Fruta fresca	Macedonia de frutas

Energía: 908 kcal. Lípidos: 43,8 g. Ácidos Grasos Saturados: 11,8 g. Hidratos de carbono: 80,3 g. Azúcares: 21,8 g. Proteínas: 42,6 g. Sal: 4,5 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
Puré de calabacín, puerro y patata 	Macarrones gratinados 	Sopa casera de ave con picadillo 	Garbanzos con bacon 	Arroz con tomate
Pizza casera de jamón York y queso con ensalada de lechuga y maíz 	Hamburguesa mixta a la plancha con champiñón salteado 	Muslo de pollo al chilindrón con tomate asado 	Bacalao al horno con patatas con ensalada de olivas, zanahoria y lechuga 	Revuelto de verduras con ensalada de lechuga y zanahoria 
Fruta del tiempo	Fruta	Fruta	Fruta	Natillas de vainilla 

Energía: 798 kcal. Lípidos: 34,5 g. Ácidos Grasos Saturados: 8,5 g. Hidratos de carbono: 83,5 g. Azúcares: 22,0 g. Proteínas: 34,1 g. Sal: 3,5 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

En todos los menús se incluye Agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.