

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Sopa casera de ave 	Arroz a la jardinera 	Lentejas al estilo casero 	Tallarines con tomate 
	Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y maíz 	Tortilla francesa con pisto 	Jamón de pollo asado al horno con ensalada de lechuga y maíz 	Fogonero en salsa verde 
	Fruta	Fruta	Yogur natural 	Fruta
Energía: 612 kcal. Lípidos: 24,8 g. Ácidos Grasos Saturados: 5,1 g. Hidratos de carbono: 57,8 g. Azúcares: 16,1 g. Proteínas: 34,9 g. Sal: 1,7 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Judías verdes con patata y zanahoria 	Garbanzos con verduras 	Arroz a la milanesa 	Lentejas con zanahoria y cebolla 	Espaguetis gratinados 
Estofado de pavo a la jardinera con menestra de verduras 	Tortilla de patata Ensalada de lechuga y zanahoria 	Rape en salsa marinera 	Alitas de pollo asado con ensalada de tomate 	Merluza en salsa alicantina con ensalada de lechuga y maíz 
Fruta	Fruta	Yogur natural 	Fruta	Fruta
Energía: 739 kcal. Lípidos: 31,7 g. Ácidos Grasos Saturados: 6,8 g. Hidratos de carbono: 67,9 g. Azúcares: 18,4 g. Proteínas: 40,0 g. Sal: 3,1 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Macarrones a la napolitana 	Sopa casera de pollo 	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 		
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz 	Gallineta al horno con ensalada de lechuga y zanahoria 	Contramuslo de pollo asado al limón con patatas dado 		
Fruta	Fruta	Yogur natural 		
Energía: 373 kcal. Lípidos: 17,1 g. Ácidos Grasos Saturados: 4,3 g. Hidratos de carbono: 27,9 g. Azúcares: 9,4 g. Proteínas: 24,0 g. Sal: 1,4 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Energía: . Lípidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 1	VIERNES 2
Garbanzos al estilo casero 	Crema casera de calabacín	Arroz tres delicias 		
Tortilla francesa Ensalada de lechuga y zanahoria 	Cabezada de lomo al horno con verduras salteadas 	Fogonero en salsa verde Ensalada de lechuga y zanahoria 		
Fruta	Fruta	Fruta		
Energía: 676 kcal. Lípidos: 28,6 g. Ácidos Grasos Saturados: 7,0 g. Hidratos de carbono: 61,7 g. Azúcares: 19,0 g. Proteínas: 37,3 g. Sal: 3,1 g. - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
Los menús incluyen agua y pan o pan integral.				

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