

LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
			Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 	Judías verdes con atún 
			San Jacobo con ensalada guarnición 	Alitas de pollo asado con tomate al horno
			Fruta fresca	Yogur de sabores 

Energía: 829 kcal. Lípidos: 51,7 g. Ácidos Grasos Saturados: 9,4 g. Hidratos de carbono: 54,9 g. Azúcares: 19,3 g. Proteínas: 30,2 g. Sal: 2,1 g. - - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 5	MARTES 6	MIERCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Garbanzos en vinagreta 	Arroz tres delicias 	Brócoli con bechamel 	Tallarines napolitana 	Guiso de patatas con pollo 
Salchichas frescas de cerdo en salsa de tomate 	Brocheta de pollo con ensalada de lechuga, tomate y maíz 	Pizza casera de jamón York y queso Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria rallada, aceituna 	Merluza al horno en salsa de zanahoria con ensalada de lechuga y tomate 	Tortilla francesa con menestra de verduras 
Fruta fresca	Natillas de vainilla 	Macedonia de frutas	Fruta	Fruta

Energía: 899 kcal. Lípidos: 47,8 g. Ácidos Grasos Saturados: 10,7 g. Hidratos de carbono: 75,8 g. Azúcares: 23,4 g. Proteínas: 37,8 g. Sal: 4,2 g. - - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 12	MARTES 13	MIERCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Cazuela de fideos 	Judías verdes rehogadas con bacon 	Guiso de patatas con sepia 	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 	Arroz blanco con picadillo 
Merluza a la plancha con verduras salteadas 	Tortilla francesa con jamón York 	Hamburguesa casera de cerdo en salsa de tomate 	Alitas de pollo asado con ensalada de lechuga y maíz 	Tilapia al horno con verduras con ensalada de lechuga y maíz (*) 
Fruta fresca	Fruta	Fruta	Vasito de helado 	Fruta

Energía: 781 kcal. Lípidos: 36,1 g. Ácidos Grasos Saturados: 9,0 g. Hidratos de carbono: 63,8 g. Azúcares: 22,4 g. Proteínas: 45,6 g. Sal: 2,7 g. - - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 19	MARTES 20	MIERCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Ensalada alemana 	Crema de calabaza con picatostes 	Arroz tres delicias 	Tallarines napolitana 	
Pechuga pollo en salsa de queso con pisto 	Tortilla de Patata con ensalada de lechuga y champiñón 	Fogonero con tomate con ensalada de lechuga y maíz 	Perrito caliente con champiñón (*) 	
Fruta	Fruta	Fruta	Vasito de helado 	

Energía: 761 kcal. Lípidos: 35,9 g. Ácidos Grasos Saturados: 10,5 g. Hidratos de carbono: 73,0 g. Azúcares: 19,9 g. Proteínas: 32,6 g. Sal: 4,0 g. - - - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.

LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30

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.

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.