

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz blanco con tomate Filete de merluza a la plancha con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 801 H, Carb: 106 g, Prot: 26 g, Lip: 34 g AGS: 3 g</p>	<p>DÍA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Patatas guisadas con magro Pollo asado con pimientos verdes Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 839 H, Carb: 107 g, Prot: 39 g, Lip: 31 g AGS: 5 g</p>	<p>DÍA 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos con verduras Empanada gallega y tomate natural con albahaca Yogur y pan <p>Kcal: 853 H, Carb: 111 g, Prot: 28 g, Lip: 34 g AGS: 7 g</p>	<p>DÍA 5</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de calabaza Tortilla de patata con fritada de verduras Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 838 H, Carb: 103 g, Prot: 27 g, Lip: 37 g AGS: 7 g</p>	<p>DÍA 6</p> <p>FESTIVO</p>
<p>DÍA 9</p> <ul style="list-style-type: none"> Puré de verduras Filete de cerdo a la plancha con ensaladilla rusa Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 781 H, Carb: 93 g, Prot: 30 g, Lip: 31 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 10</p> <ul style="list-style-type: none"> Sopa de cocido con fideos Cocido de garbanzos, morcillo, chorizo y verduras Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 896 H, Carb: 125 g, Prot: 38 g, Lip: 29 g AGS: 8 g</p>	<p>DÍA 11</p> <ul style="list-style-type: none"> Macarrones con salsa de tomate Merluza rebozada con ensalada Yogur y pan <p>Kcal: 798 H, Carb: 108 g, Prot: 33 g, Lip: 28 g AGS: 5 g</p>	<p>DÍA 12</p> <ul style="list-style-type: none"> Coliflor mornay gratinada Filete de burguer meat mixto a la plancha con patatas Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 851 H, Carb: 103 g, Prot: 41 g, Lip: 32 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 13</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentejas con calabaza y zanahoria Tortilla de jamón york con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 811 H, Carb: 91 g, Prot: 36 g, Lip: 35 g AGS: 6 g</p>
<p>DÍA 16</p> <ul style="list-style-type: none"> Judías verdes a la provenzal Tortellinis de queso con tomate y carne Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 790 H, Carb: 115 g, Prot: 30 g, Lip: 23 g AGS: 5 g</p>	<p>DÍA 17</p> <ul style="list-style-type: none"> Paella de verduras Magro de cerdo con zanahoria, guisantes y judías verdes Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 884 H, Carb: 130 g, Prot: 35 g, Lip: 27 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 18</p> <ul style="list-style-type: none"> Alubias pintas con verduras Tortilla de patata con ensalada Yogur y pan <p>Kcal: 926 H, Carb: 102 g, Prot: 39 g, Lip: 47 g AGS: 9 g</p>	<p>DÍA 19</p> <p>MENÚ ESPECIAL</p> <p>Hamburguesa completa con queso, ketchup Patatas gajo y Nuggets de pollo Dulces Navideños (surtido tradicional, turrón de chocolate)</p>	<p>DÍA 20</p>

En la planificación de los menús de escuela infantil se elaboran diariamente purés de verduras en los que se incorpora carne de pollo (lunes, viernes), pescado (martes, jueves) y carne de ternera (miércoles)



Menús elaborados y confeccionados por Catagest. Revisados por María Barbero Ferrer. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. La información sobre los ingredientes de las comidas y declaración de alérgenos se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento UE 1169/2011. La empresa se reserva el derecho de cambiar alguno de los menús, si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.