

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

I. Nutricional

2	Guiso de alubias Filete de merluza en salsa marinera Pan Integral y Fruta	3	Arroz caldoso de verduras Revuelto de atún con ensalada Yogur natural sin azúcar ó Fruta	4	Crema de calabacín Pollo al chilindrón Pan Integral y Fruta	5	Lentejas a la campesina Tortilla de patata con ensalada Pan y Fruta	kcl: 746,2 Prot: 33,1 HC: 91,0 Lip: 25,7
9	Pastel de patata con verduras Potaje de garbanzos Pan Integral y Fruta	10	Sopa maravilla con verduras Pollo en salsa de champiñones Yogur natural sin azúcar ó Fruta	11	Alubias estofadas con arroz integral Tortilla de queso con ensalada Pan Integral y Fruta	12	Judías verdes con refrito Pavo guisado con verduras Pan y Fruta	kcl: 767,6 Prot: 34,8 HC: 93,4 Lip: 26,9
16	Arroz caldoso de verduras Tortilla de york con ensalada Pan Integral y Fruta	17	Crema de zanahoria eco Magro guisado con verduras Yogur natural sin azúcar ó Fruta	18	Verdura tricolor Guiso de garbanzos con arroz integral Pan Integral y Fruta	19	Espirales en salsa pomodoro Pechuga de pollo rebozada con ensalada Pan y Fruta	kcl: 756,0 Prot: 30,3 HC: 97,6 Lip: 25,3
23	Guiso de alubias Merluza en salsa con habitas Pan Integral y Fruta	24	Arroz con tomate Hamburguesa mixta (cerdo y ternera) al horno Pan y Postre Especial	25	Vacaciones	26		kcl: 757,9 Prot: 29,2 HC: 99,2 Lip: 25,4
30		<p>Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponible en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO Y NARANJA.</p>						