

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Crema de zanahorias ecológicas Cinta de lomo plancha Patata asada Yogurt Pan integral -Agua H:45 g P:28,5 G:148 C:427,2 Alérgenos: 1.4.12.8.13.	1 Lentejas con verduras Jamoncitos de pollo en salsa con ensalada Fruta Pan -Agua H:49,25 g P:61,45 G:42,4 C:824,74 Alérgenos: 1.12.8.13.	2 Espaguetis con tomate Rosada al horno Lechuga Fruta Pan -Agua H:57,5 g P:48 G:28,15 C:675,35 Alérgenos: 1.2.3.12.8.13.
Guisantes con jamón Mini cachopo Patatas fritas Fruta Pan -Agua H:32,24 g P:17,04 G:12,86 C:956,7 Alérgenos: 10.5.1.2.4.6.11.3.12.8.13.	6 Sopa de cocido Cocido completo Fruta Pan -Agua H:61,6 g P:49,4 G:31,35 C:726,15 Alérgenos: 1.2.12.8.	7 Macarrones integrales con tomate Pescadilla en salsa verde Lechuga con maíz Yogurt Pan -Agua H:58,6 g P:54,5 G:30,5 C:726,9 Alérgenos: 5.1.2.4.6.3.12.8.13.	8 Crema de calabacín con quesitos Chuleta de sajonia en salsa Patata al horno Fruta Pan -Agua H:51,25 g P:61,5 G:40 C:751 Alérgenos: 1.12.8.13.	9 Judías blancas con verduras Tortilla de patata Lechuga con zanahoria Fruta Pan -Agua H:49,5 g P:25,5 G:37,5 C:628,05 Alérgenos: 1.2.4.12.8.13.
Lentejas con verduras y chorizo Croquetas de bacalao Lechuga con atún Fruta Pan -Agua H:68,06 g P:32,8 G:43,4 C:794,04 Alérgenos: 10.7.1.2.4.6.3.12.8.	13 Crema de calabaza Pollo en pepitoria Patatas a cuadritos Fruta Pan -Agua H:65,65 g P:42,64 G:35,4 C:751,86 Alérgenos: 1.2.12.8.13.	14 Judías pintas ecológicas con verduras Huevos con bechamel Lechuga Yogurt Pan integral -Agua H:41,8 g P:17,6 G:30,54 C:514,76 Alérgenos: 1.2.4.12.8.13.	15 Menestra de verduras Lasaña boloñesa Lechuga Fruta Pan -Agua H:40,32 g P:36,05 G:30,37 C:755,07 Alérgenos: 1.2.12.8.	16 Arroz con tomate y huevo Merluza al horno Champiñones Fruta Pan -Agua H:65,5 g P:54,5 G:25,85 C:693,05 Alérgenos: 1.3.12.8.13.
20 FESTIVO	Judías verdes con ajo Hamburguesa de ternera con tomate y patatas Fruta Pan -Agua H:49,8 g P:27,84 G:30,6 C:585,96 Alérgenos: 1.12.8.13.	21 Sopa de cocido Cocido completo Yogurt Pan integral -Agua H:61,6 g P:49,4 G:31,35 C:726,15 Alérgenos: 1.2.4.12.8.	22 DÍA DE ITALIA Espaguetis boloñesa Escalope a la milanesa Lechuga Natillas de chocolate Pan -Agua  H:96,63 g P:65,16 G:33,1 C:939,7 Alérgenos: 1.2.4.12.8.	23 Patatas guisadas con verduras Rosada en salsa meniere Lechuga y maíz Fruta Pan -Agua H:28,8 g P:43,7 G:33,6 C:592,4 Alérgenos: 1.4.3.12.8.
27 Menestra de verduras ecológicas Solomillo de pollo empanado Patatas fritas Fruta Pan -Agua H:51,84 g P:31,26 G:36,36 C:623,38 Alérgenos: 1.12.8.	Lentejas con verduras y chorizo Tortilla de patata Lechuga Fruta Pan -Agua H:35,8 g P:39,05 G:48,87 C:739,49 Alérgenos: 1.2.12.8.	28 Sopa de picadillo Paella de pollo y verduras Lechuga Yogurt Pan integral -Agua H:76,4 g P:34,1 G:25,2 C:667,9 Alérgenos: 5.1.2.4.12.8.	29 Potaje de bacalao Rabas Lechuga Fruta Pan -Agua H:46,33 g P:54,44 G:43,34 C:804,84 Alérgenos: 1.2.4.6.3.12.8.	30 NO LECTIVO



LEYENDA DE ALÉRGENOS

¿QUÉ CENAMOS HOY?

Para preparar una cena adecuada, completa con alimentos que no hayas consumido en la comida

A – COMIDA

Cereales, féculas o legumbres
Verduras
Carne
Pescado
Huevo

B – CENA

Verduras
Cereales o féculas
Pescado o huevo
Carne o huevo
Pescado o carne

Recomendaciones nutricionales



La fruta previene la caries dental y mejora el tránsito intestinal.



El huevo mejora la memoria y ayuda en el proceso de aprendizaje.



El pescado es rico en proteínas, muy digestible y disminuye la obesidad.



La carne tiene mucho valor nutritivo.



La leche es rica en calcio para un crecimiento óptimo.



Nota informativa para los padres:

Incluye en tu alimentación diaria 5 porciones de frutas y verduras, que aportan los nutrientes y el agua indispensables para el buen funcionamiento de tu cuerpo