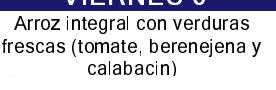
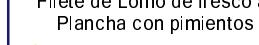
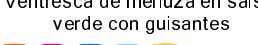


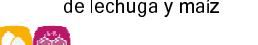
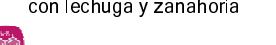


| LUNES 26 | MARTES 27 | MIERCOLES 28 | JUEVES 29 | VIERNES 30 |
|----------|-----------|--------------|-----------|------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

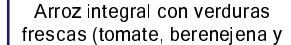
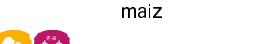
Energía: . Lipidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

| LUNES 2 | MARTES 3 | MIERCOLES 4 | JUEVES 5 | VIERNES 6 |
|--|--|--|--|--|
| Menestra de verduras con patatas  | Macarrones integrales a la boloñesa  | ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS AL ESTILO CASERO  | Crema de calabaza  | Arroz integral con verduras frescas (tomate, berenjena y calabacín)  |
| Filete de Lomo de fresco a Plancha con pimientos  | Ventresca de merluza en salsa verde con guisantes  | Tortilla francesa con lechuga  | Pechuga de pollo empanada con lechuga y maíz  | Lentejas al estilo casero  |
| Fruta  | Fruta  | Fruta  | Yogur natural  | Fruta  |

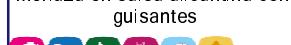
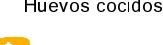
Energía: 539 kcal . Lipidos: 27,6 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,7 g . Hidratos de carbono: 47,1 g . Azúcares: 12,4 g . Proteínas: 21,3 g . Sal: 2,4 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

| LUNES 9 | MARTES 10 | MIERCOLES 11 | JUEVES 12 | VIERNES 13 |
|--|--|--|--|--|
| Patatas a la riojana  | Alubias pintas con verduras  | Escudella i carn d'olla  | Judías verdes al estilo casero  | Puré de verduras  |
| Filete de merluza a la plancha con ensalada de lechuga  | Tortilla de Patata con ensalada de lechuga y maíz  | Canelón casero de carne  | Salmón a la plancha con lechuga y tomate  | Muslo de pollo asado al limón con lechuga y zanahoria  |
| FRUTA ECOLOGICA  | Fruta  | Natillas de vainilla  | Fruta  | Fruta  |

Energía: 941 kcal . Lipidos: 50,6 g . Ácidos Grasos Saturados: 14,5 g . Hidratos de carbono: 74,2 g . Azúcares: 17,8 g . Proteínas: 41,7 g . Sal: 2,4 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

| LUNES 16 | MARTES 17 | MIERCOLES 18 | JUEVES 19 | VIERNES 20 |
|---|---|---|---|---|
| Arroz integral con verduras frescas (tomate, berenjena y calabacín)  | Lentejas maravilla  | Menestra de verduras con brócoli  | Crema casera de verduras  | Judías blancas al estilo casero  |
| Limanda a la inglesa con lechuga  | Tortilla francesa con lechuga y maíz  | Lasaña vegetal casera  | Pechuga de pollo en salsa hortelana con lechuga y zanahoria  | Albóndigas caseras con salsa de champiñones con zanahoria baby  |
| Fruta  | Fruta  | Fruta  | Yogur natural  | FRUTA ECOLOGICA  |

Energía: 497 kcal . Lipidos: 24,4 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,8 g . Hidratos de carbono: 43,5 g . Azúcares: 12,0 g . Proteínas: 21,6 g . Sal: 2,2 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

| LUNES 23 | MARTES 24 | MIERCOLES 25 | JUEVES 26 | VIERNES 27 |
|---|--|---|--|------------|
| Macarrones integrales con verduras  | Garbanzos ECOLOGICOS al estilo casero  | Judías verdes al estilo casero  | Fideuá de verduras  | |
| Merluza en salsa alicantina con guisantes  | Huevos cocidos con fritada  | Filete de ternera a la plancha con lechuga  | Alubias pintas al estilo casero  | |
| Fruta  | Fruta  | Fruta  | Yogur Natural  | |

Energía: 322 kcal . Lipidos: 11,8 g . Ácidos Grasos Saturados: 2,4 g . Hidratos de carbono: 34,2 g . Azúcares: 9,9 g . Proteínas: 16,4 g . Sal: 1,2 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

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.