

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.