

MARZO 2018

MENÚ GENERAL

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO AL CURRY</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	796
							HIDRATOS DE CARBONO	82
							PROTEINAS	36
							LIPIDOS	33
5	6	7	8	9	10	11	KCAL	833
<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>FRUTA PAN</p>	HIDRATOS DE CARBONO	97
							PROTEINAS	31
							LIPIDOS	32
12	13	14	15	16	17	18	KCAL	874
<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE CAZÓN EN SALSA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MENÚ DEL ALUMNO</p> <p>ESPAGUETIS COM TOMATE</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>NATILLAS PAN</p>	<p>CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	HIDRATOS DE CARBONO	101
							PROTEINAS	34
							LIPIDOS	36
19	20	21	22	23	24	25	KCAL	802
<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	HIDRATOS DE CARBONO	98
							PROTEINAS	30
							LIPIDOS	32
26	27	28	29	30	31	32	KCAL	
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FIESTA</p>	<p>FIESTA</p>	<p>FIESTA</p>	<p>FIESTA</p>	HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ PRIMER CICLO INFANTIL

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	2	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>POLLO EN SALSA</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	KCAL			
							HIDRATOS DE CARBONO			
							PROTEINAS			
							LIPIDOS			
5	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	6	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	7	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	8	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	9	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	KCAL
							HIDRATOS DE CARBONO			
							PROTEINAS			
							LIPIDOS			
12	<p>CODITOS CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE CAZÓN EN SALSA</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	13	<p>ALUBIAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	MENÚ DEL ALUMNO	15	<p>CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	16	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO			
							PROTEINAS			
							LIPIDOS			
19	<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>DELICIAS DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	20	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	21	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	22	<p>CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	23	<p>CODITOS CON TOMATE</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	KCAL
							HIDRATOS DE CARBONO			
							PROTEINAS			
							LIPIDOS			
26	<p>LENTEJAS GUIADAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETES RUSOS CON TOMATE</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	27	<p>SOPA DE FIDEOS</p> <p>DELICIAS DE MERLUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	28	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)</p> <p>FILETE DE POLLO EN SALSA</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	29	<p>FIESTA</p>	30	<p>FIESTA</p>	KCAL
							HIDRATOS DE CARBONO			
							PROTEINAS			
							LIPIDOS			

MARZO 2018

MENÚ SEGUNDO CICLO INFANTIL

			1	2		
			GUISANTES CON JAMÓN	ARROZ CON TOMATE	KCAL	
			CINTA DE LOMO CON PATATAS	POLLO EN SALSA	HIDRATOS DE CARBONO	
			FRUTA PAN	YOGUR DE SABORES PAN	PROTEINAS	
					LIPIDOS	
5	6	7	8	9		
JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON	MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)	CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)	SOPA DE COCIDO (con fideos)	ARROZ CON TOMATE	KCAL	
TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO	LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA de la huerta	CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS	COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)	FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO	HIDRATOS DE CARBONO	
FRUTA PAN	FRUTA PAN	FRUTA EN ALMÍBAR PAN	FRUTA PAN	YOGUR DE SABORES PAN	PROTEINAS	
					LIPIDOS	
12	13	14	15	16		
CODITOS CON VERDURAS	ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)	MENÚ DEL ALUMNO	CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)	LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)	KCAL	
FILETE DE CAZÓN EN SALSA	PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta	ESPAGUETIS COM TOMATE	CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA de la huerta	FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN	HIDRATOS DE CARBONO	
FRUTA PAN	FRUTA PAN	FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA	FRUTA PAN	YOGUR DE SABORES PAN	PROTEINAS	
		NATILLAS PAN			LIPIDOS	
19	20	21	22	23		
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN	SOPA DE COCIDO (con fideos)	CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)	NO LECTIVO	KCAL	
DELICIAS DE MERLUZA CON VERDURAS	ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA	COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)	LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA		HIDRATOS DE CARBONO	
FRUTA PAN	FRUTA PAN	FRUTA PAN	YOGUR DE SABORES PAN		PROTEINAS	
					LIPIDOS	
26	27	28	29	30		
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FIESTA	FIESTA	KCAL	
					HIDRATOS DE CARBONO	
					PROTEINAS	
					LIPIDOS	

MARZO 2018

MENÚ PURÉ

				1	2	KCAL					
				PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON POLLO	HIDRATOS DE CARBONO					
				FRUTA O YOGUR PAN	FRUTA O YOGUR PAN	PROTEINAS					
						LIPIDOS					
5	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	6	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	7	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	8	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	9	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON POLLO	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	
12	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	13	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	14	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	15	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	16	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON POLLO	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	
19	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	20	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	21	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	22	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	23	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON POLLO	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	
26	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	27	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	28	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	29	FIESTA	30	FIESTA	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN					HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	

Se irán introduciendo verduras como la judía verde, la calabaza, el calabacín y la acelga a medida que los niños la vayan tolerando.
 Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.
 En primer y segundo ciclo de infantil , la ternera se sustituirá por carne de ternera picada.

MARZO 2018

MENÚ SIN PESCADO

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO AL CURRY</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>			
5	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	6	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	7	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR PAN</p>	8	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	9	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>CINTA DE LOMO CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>
12	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE TERNERA EN SALSA</p> <p>FRUTA PAN</p>	13	<p>ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	MENÚ DEL ALUMNO		15	<p>CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CINTA DE LOMO CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>
19	<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>FILETE DE TERNERA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	20	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA PAN</p>	21	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	22	<p>CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	23	NO LECTIVO	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>
26	NO LECTIVO	27	NO LECTIVO	28	NO LECTIVO	29	FIESTA	30	FIESTA	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN LEGUMBRE

			1	CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin) CINTA DE LOMO CON PATATAS FRUTA PAN	2	ARROZ BLANCO POLLO AL CURRY YOGUR DE SABORES PAN	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
5	6	7	8	9	10	11	KCAL	
ACELGAS REHOGADAS CON BACON TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO FRUTA PAN	MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada) LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA de la huerta FRUTA PAN	CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin) CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR PAN	SOPA DE FIDEOS CINTA DE LOMO FRUTA PAN	ARROZ CON TOMATE FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO YOGUR DE SABORES PAN			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
12	13	14	15	16	17	18	KCAL	
TALLARINES CON VERDURAS FILETE DE CAZÓN EN SALSA FRUTA PAN	ARROZ CON TOMATE PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta FRUTA PAN	MENÚ DEL ALUMNO ESPAGUETIS COM TOMATE FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA NATILLAS PAN	CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza) CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS DE ATÚN FRUTA PAN	SOPA DE ESTRELLITAS FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN YOGUR DE SABORES PAN			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
19	20	21	22	23	24	25	KCAL	
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS FRUTA PAN	ACELGAS REHOGADAS CON JAMÓN ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA FRUTA PAN	SOPA DE FIDEOS FILETE DE POLLO FRUTA PAN	CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin) LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA YOGUR DE SABORES PAN	NO LECTIVO			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
26	27	28	29	30	31	32	KCAL	
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FIESTA	FIESTA			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN CERDO

			1	<p>GUISANTES SALTEADOS</p> <p>FILETE DE TERNERA CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO AL CURRY</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>			
5	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	6	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>LIBRITOS DE QUESO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	7	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR PAN</p>	8	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	9	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>
12	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE CAZÓN EN SALSA</p> <p>FRUTA PAN</p>	13	<p>ALUBIAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MENÚ DEL ALUMNO</p> <p>ESPAGUETIS COM TOMATE</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>NATILLAS PAN</p>	15	<p>CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE BACALAO Y EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>	
19	<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	20	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA PAN</p>	21	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	22	<p>CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)</p> <p>FILETE DE POLLO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	23	<p>NO LECTIVO</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>
26	<p>NO LECTIVO</p>	27	<p>NO LECTIVO</p>	28	<p>NO LECTIVO</p>	29	<p>FIESTA</p>	30	<p>FIESTA</p>	<p>KCAL</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO</p> <p>PROTEINAS</p> <p>LIPIDOS</p>

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN GLUTEN

			1	2		
			GUISANTES CON JAMÓN	ARROZ BLANCO	KCAL	
			CINTA DE LOMO CON PATATAS	POLLO AL CURRY (sin gluten)	HIDRATOS DE CARBONO	
			FRUTA PAN (especial celiaco)	YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)	PROTEINAS	
					LIPIDOS	
5	6	7	8	9		
JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON	MACARRONES BOLOÑESA (sin gluten)	CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)	SOPA DE COCIDO (sin gluten)	ARROZ CON TOMATE	KCAL	
TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO	LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO (sin gluten)	CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS	COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)	FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO	HIDRATOS DE CARBONO	
FRUTA PAN (especial celiaco)	FRUTA PAN (especial celiaco)	FRUTA EN ALMÍBAR PAN (especial celiaco)	FRUTA PAN (especial celiaco)	YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)	PROTEINAS	
					LIPIDOS	
12	13	MENÚ DEL ALUMNO		16		
TALLARINES CON VERDURAS (sin gluten)	ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)	ESPAGUETIS COM TOMATE (sin gluten)	15	16	KCAL	
FILETE DE CAZÓN EN SALSA	PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta	FINGER DE POLLO (sin gluten)	CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)	LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)	HIDRATOS DE CARBONO	
FRUTA PAN (especial celiaco)	FRUTA PAN (especial celiaco)	NATILLAS PAN (especial celiaco)	CROQUETAS DE JAMÓN (sin gluten)	FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN	PROTEINAS	
			FRUTA PAN (especial celiaco)	YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)	LIPIDOS	
19	20	21	22	23		
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN	SOPA DE COCIDO (sin gluten)	CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)	NO LECTIVO	KCAL	
SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS	ALBÓNDIGAS DE TERNERA (sin gluten)	COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)	LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA		HIDRATOS DE CARBONO	
FRUTA PAN (especial celiaco)	FRUTA PAN (especial celiaco)	FRUTA PAN (especial celiaco)	YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)		PROTEINAS	
					LIPIDOS	
26	27	28	29	30		
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FIESTA	FIESTA	KCAL	
					HIDRATOS DE CARBONO	
					PROTEINAS	
					LIPIDOS	

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN HUEVO

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO AL CURRY (sin huevo)</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
5	6	7	8	9	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL		
<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON</p> <p>FILETE DE TERNERA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MACARRONES BOLOÑESA (sin huevo)</p> <p>LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO (sin huevo)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puero y calabacin)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>			HIDRATOS DE CARBONO		
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		
12	13	MENÚ DEL ALUMNO		15	16	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
<p>TALLARINES CON VERDURAS (sin huevo)</p> <p>FILETE DE CAZÓN EN SALSA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ESPAGUETIS COM TOMATE (sin huevo)</p> <p>FINGER DE POLLO (sin huevo)</p> <p>NATILLAS PAN</p>	<p>CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN (sin huevo)</p> <p>FRUTA PAN</p>			HIDRATOS DE CARBONO		
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		
19	20	21	22	23	<p>NO LECTIVO</p>	KCAL		
<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>			HIDRATOS DE CARBONO		
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		
26	27	28	29	30	<p>NO LECTIVO</p> <p>NO LECTIVO</p> <p>NO LECTIVO</p> <p>FIESTA</p> <p>FIESTA</p>	KCAL		
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FIESTA</p>	<p>FIESTA</p>		HIDRATOS DE CARBONO		
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN LECHE

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO AL CURRY (sin leche)</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
5	6	7	8	9			KCAL	
<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>LIBRITOS DE JAMÓN CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
12	13		15	16			KCAL	
<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE CAZÓN EN SALSA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MENÚ DEL ALUMNO</p> <p>ESPAGUETIS COM TOMATE</p> <p>FINGER DE POLLO (sin leche)</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN (sin leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
19	20	21	22	23			KCAL	
<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>PURÉ DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	<p>NO LECTIVO</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
26	27	28	29	30			KCAL	
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FIESTA</p>	<p>FIESTA</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN HUEVO-LECHE

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO AL CURRY (sin huevo-leche)</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
5	6	7	8	9	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	KCAL		
<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON BACON</p> <p>FILETE DE TERNERA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MACARRONES BOLOÑESA (sin huevo)</p> <p>LIBRITOS DE JAMÓN (sin huevo)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puero y calabacin)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	HIDRATOS DE CARBONO			
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		
12	13	MENÚ DEL ALUMNO		15	16	KCAL		
<p>TALLARINES CON VERDURAS (sin huevo)</p> <p>FILETE DE CAZÓN EN SALSA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ESPAGUETIS COM TOMATE (sin huevo)</p> <p>FINGER DE POLLO (sin huevo-leche)</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN (sin huevo-leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	HIDRATOS DE CARBONO			
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		
19	20	21	22	23	NO LECTIVO	KCAL		
<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>PURÉ DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacin)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	NO LECTIVO	HIDRATOS DE CARBONO			
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		
26	27	28	29	30	NO LECTIVO	KCAL		
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FIESTA	FIESTA	NO LECTIVO	HIDRATOS DE CARBONO		
						PROTEINAS		
						LIPIDOS		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ BAJO EN COLESTEROL

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>LOMO DE CERDO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
5	6	7	8	9	10	11	KCAL	
<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MACARRONES CON TOMATE</p> <p>FILETE DE TERNERA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
12	13	14	15	16	17	18	KCAL	
<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE CAZÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>MENÚ DEL ALUMNO</p> <p>ESPAGUETIS COM TOMATE</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>	<p>CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
19	20	21	22	23	24	25	KCAL	
<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS</p> <p>FILETE DE TERNERA</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacín)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>	<p>NO LECTIVO</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
26	27	28	29	30	31	32	KCAL	
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FIESTA</p>	<p>FIESTA</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO EN SALSA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
5	6	7	8	9			KCAL	
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON BACON</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
12	13	14		15	16		KCAL	
<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE CAZÓN EN SALSA</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>MENÚ DEL ALUMNO</p> <p>ESPAGUETIS COM TOMATE</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>NATILLAS PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>		<p>CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN (sin frutos secos)</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>		HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
19	20	21	22	23			KCAL	
<p>ARROZ CON POLLO Y VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacín)</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	<p>NO LECTIVO</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
26	27	28	29	30			KCAL	
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FIESTA</p>	<p>FIESTA</p>			HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

MARZO 2018

MENÚ SIN MARISCO

			1	<p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>CINTA DE LOMO CON PATATAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>POLLO AL CURRY</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
							HIDRATOS DE CARBONO	
							PROTEINAS	
							LIPIDOS	
5	6	7	8	9	10	11	KCAL	
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON BACON	MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)	CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)	SOPA DE COCIDO (con fideos)	ARROZ CON TOMATE	FILETE DE MERLUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO	YOGUR DE SABORES PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO	LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA de la huerta	CONTRAMUSLOS DE POLLO CON PATATAS	COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)				PROTEINAS	
FRUTA PAN	FRUTA PAN	FRUTA EN ALMÍBAR PAN	FRUTA PAN				LIPIDOS	
12	13	14	15	16	17	18	KCAL	
TALLARINES CON VERDURAS	ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)	MENÚ DEL ALUMNO	CREMA DE CALABAZA (con patata,zanahoria y calabaza)	LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)	FILETE DE LENGUADINA CON CHAMPIÑÓN	YOGUR DE SABORES PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
FILETE DE CAZÓN EN SALSA	PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA de la huerta	ESPAGUETIS COM TOMATE	CROQUETAS DE JAMÓN (sin marisco)				PROTEINAS	
FRUTA PAN	FRUTA PAN	FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA	FRUTA PAN				LIPIDOS	
		NATILLAS PAN					KCAL	
19	20	21	22	23	24	25	HIDRATOS DE CARBONO	
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS	JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON JAMÓN	SOPA DE COCIDO (con fideos)	CREMA DE CALABACÍN (con patata,zanahoria y calabacín)	NO LECTIVO			PROTEINAS	
SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS	ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA	COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)	LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA				LIPIDOS	
FRUTA PAN	FRUTA PAN	FRUTA PAN	YOGUR DE SABORES PAN				KCAL	
26	27	28	29	30	31	32	HIDRATOS DE CARBONO	
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	FIESTA	FIESTA			PROTEINAS	
							LIPIDOS	

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

