



LUNES	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>SOPA DE FIDEOS POLLO AL CURRY PAPA PANADERA AL HORNO YOGUR SABOR</p> <p>667,0Kcal - Prot:39,3g - Lip:25,4g - HC:68,5g AGS:8,1g - Azúcares:23,6g - Sal:1,7g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Legumbre Cerdo Fruta</p>	<p>FABADA ASTURIANA TORTILLA ESPAÑOLA TOMATES ALIÑADOS FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>486,7Kcal - Prot:21,8g - Lip:23,6g - HC:43,0g AGS:4,7g - Azúcares:13,9g - Sal:1,6g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Sopa Ave Lácteo</p>	<p>CREMA DE HORTALIZAS FOGONERO A LA MEDITERRANEA PAPAS ARRUGADAS YOGUR SABOR</p> <p>515,7Kcal - Prot:28,7g - Lip:16,4g - HC:59,9g AGS:4,1g - Azúcares:24,8g - Sal:11,2g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Pasta Huevo Fruta</p>	<p>POTAJE DE VERDURAS PIZZA MARGARITA FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>681,1Kcal - Prot:38,4g - Lip:20,0g - HC:92,8g AGS:4,3g - Azúcares:14,4g - Sal:2,5g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Arroz Pescado Azul Fruta</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>SOPA DE ESTRELLITAS ALBÓNDIGAS A LA CASERA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>669,9Kcal - Prot:22,6g - Lip:29,6g - HC:74,0g AGS:9,6g - Azúcares:14,4g - Sal:2,0g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Legumbre Huevo Lácteo</p>	<p>CREMA DE ZANAHORIA FIDEUA DE CARNE YOGUR SABOR</p> <p>501,7Kcal - Prot:21,3g - Lip:15,2g - HC:67,1g AGS:4,8g - Azúcares:27,2g - Sal:1,3g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Arroz Pescado Blanco Fruta</p>	<p>GARBANZOS COMPUESTOS CROQUETAS DE JAMÓN ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>546,3Kcal - Prot:15,5g - Lip:20,3g - HC:70,3g AGS:3,0g - Azúcares:19,5g - Sal:3,9g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Legumbre Ternera Lácteo</p>	<p>CREMA DE CALABAZA FOGONERO A LA SICILIANA ARROZ SALTEADO YOGUR SABOR</p> <p>509,2Kcal - Prot:28,8g - Lip:14,3g - HC:63,6g AGS:4,0g - Azúcares:25,2g - Sal:1,7g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Sopa Ave Fruta</p>	<p>POTAJE DE ACELGAS POLLO AL CHILINDRÓN PAPAS COCIDAS FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>552,8Kcal - Prot:35,3g - Lip:22,8g - HC:46,9g AGS:4,7g - Azúcares:5,6g - Sal:1,5g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Pasta Pescado Azul Lácteo</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>CREMA DE HORTALIZAS ESPIRALES CON ATÚN FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>546,1Kcal - Prot:23,2g - Lip:11,5g - HC:82,4g AGS:1,6g - Azúcares:15,0g - Sal:1,3g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Legumbre Huevo Lácteo</p>	<p>SOPA DE FIDEOS CINTA DE LOMO A LA JARDINERA PAPA PANADERA AL HORNO YOGUR SABOR</p> <p>643,1Kcal - Prot:32,0g - Lip:21,3g - HC:77,2g AGS:5,4g - Azúcares:21,7g - Sal:2,6g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Sopa Cerdo Fruta</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS FILETE DE MERLUZA EMPANADA ENSALADA VARIADA FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>508,2Kcal - Prot:22,5g - Lip:19,3g - HC:59,0g AGS:3,1g - Azúcares:12,3g - Sal:1,0g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Arroz Pescado Azul Fruta</p>	<p>CREMA DE ACELGAS, PUERRO Y ZANAHORIA ARROZ A LA CUBANA SALCHICHAS AL VAPOR YOGUR SABOR</p> <p>797,2Kcal - Prot:24,9g - Lip:27,5g - HC:108,4g AGS:8,0g - Azúcares:28,1g - Sal:2,1g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Pasta Ave Fruta</p>	<p>POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS FOGONERO ENCEBOLLADO CON PAPAS FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>411,6Kcal - Prot:26,5g - Lip:8,2g - HC:50,3g AGS:1,0g - Azúcares:12,9g - Sal:1,3g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Legumbre Pescado Blanco Lácteo</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>POTAJE DE GARBANZOS Y COL TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>470,4Kcal - Prot:13,5g - Lip:19,0g - HC:55,7g AGS:3,0g - Azúcares:14,4g - Sal:3,2g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Legumbre Ave Lácteo</p>	<p>SOPA DE FIDEOS FOGONERO A LA VIZCAÍNA PAPAS COCIDAS YOGUR SABOR</p> <p>561,6Kcal - Prot:34,0g - Lip:14,6g - HC:71,2g AGS:4,2g - Azúcares:25,6g - Sal:1,8g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Arroz Ternera Fruta</p>	<p>CREMA DE CALABAZA MACARRONES BOLOÑESA FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>480,3Kcal - Prot:14,6g - Lip:11,8g - HC:75,3g AGS:2,8g - Azúcares:17,1g - Sal:1,1g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Sopa Pescado Azul Lácteo</p>	<p>SOPA DE LETRAS LOMO EN SALSA DE PIMIENTOS Y CEBOLLAS MENESTRA DE VERDURAS YOGUR SABOR</p> <p>594,6Kcal - Prot:34,3g - Lip:19,3g - HC:68,9g AGS:6,6g - Azúcares:23,8g - Sal:1,9g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Pasta Ave Fruta</p>	<p>POTAJE DE ESPINACAS ARROZ CON POLLO AL CURRY FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>469,7Kcal - Prot:15,1g - Lip:7,9g - HC:80,9g AGS:1,1g - Azúcares:13,8g - Sal:1,1g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Legumbre Huevo Lácteo</p>
LUNES 28	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>CREMA DE HORTALIZAS CODITOS CON TOMASTES Y JAMÓN FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>532,0Kcal - Prot:17,9g - Lip:16,4g - HC:75,0g AGS:7,0g - Azúcares:17,2g - Sal:1,8g</p> <p>Para la cena te aconsejamos</p> <p>Arroz Cerdo Lácteo</p>				

Observaciones

Las valoraciones nutricionales incluyen el consumo de una ración de pan por ingesta. Al acompañar las comidas con pan, deberemos tener en cuenta la presencia de gluten como alérgeno (a excepción de las dietas sin gluten)

Los alérgenos del menú tienen en cuenta todos los ingredientes de cada plato y siguen el principio de máxima precaución

- 1 GLUTEN
- 2 LÁCTEOS
- 3 HUEVO
- 4 PESCADO
- 5 MOLUSCOS
- 6 CRUSTÁCEOS
- 7 CACAHUETES
- 8 FRUTOS DE CÁSCARA
- 9 SOJA
- 10 SÉSAMO
- 11 MOSTAZA
- 12 APIO
- 13 ALTRAMUCES
- 14 AZUFRE Y SULFITO