

Basal

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 756 Lip. 33	P. 30 H.C. 88	05	Kcal 636 Lip. 25	P. 22 H.C. 83	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Porrusalda		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Jamón rebozado			- Tortilla francesa con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 761 Lip. 22	P. 31 H.C. 113	09	Kcal 683 Lip. 28	P. 33 H.C. 74	10	Kcal 703 Lip. 22	P. 26 H.C. 103	11	Kcal 881 Lip. 31	P. 54 H.C. 97	12	Kcal 606 Lip. 21	P. 15 H.C. 93
	- Coditos con tomate			- Puré de judías verdes			- Arroz con tomate			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Filete de merluza en salsa verde			- Estofado de pollo con verduras			- Filete de merluza romana con lechuga			- Sopa de picadillo			- Tortilla de patata	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			- Yogurt natural azucarado			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 831 Lip. 33	P. 27 H.C. 108	17	Kcal 525 Lip. 15	P. 33 H.C. 68	18	Kcal 883 Lip. 28	P. 37 H.C. 122	19	Kcal 656 Lip. 23	P. 23 H.C. 95
	- Sopa de estrellas			- Arroz con tomate			- Puré de brócoli			- Espaguetis con tomate			- Puré de verdura	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Jamón rebozado con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 957 Lip. 35	P. 24 H.C. 140	23	Kcal 699 Lip. 19	P. 39 H.C. 91	24	Kcal 633 Lip. 25	P. 22 H.C. 82	25	Kcal 882 Lip. 31	P. 54 H.C. 97	26	Kcal 684 Lip. 19	P. 27 H.C. 107
	- Macarrones con tomate			- Crema de guisantes			- Porrusalda			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Tortilla francesa			- Sopa de picadillo			- Filete de merluza en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			- Yogurt sabores			Pan	
29	Kcal 654 Lip. 30	P. 22 H.C. 77	30	Kcal 818 Lip. 28	P. 34 H.C. 109									
	- Puré de coliflor			- Espirales con tomate										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Filete de merluza romana con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt sabores										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Basal

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 756 Lip. 33	P. 30 H.C. 88	05	Kcal 636 Lip. 25	P. 22 H.C. 83	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Porrusalda		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Jamón rebozado			- Tortilla francesa con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 683 Lip. 28	P. 33 H.C. 74	10	Kcal 790 Lip. 30	P. 31 H.C. 103	11	Kcal 881 Lip. 31	P. 54 H.C. 97	12	Kcal 738 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Coditos con tomate			- Puré de judías verdes			- Arroz con tomate			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Estofado de pollo con verduras			- Boquerones andaluza con lechuga			- Sopa de picadillo			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			- Yogurt natural azucarado			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 831 Lip. 33	P. 27 H.C. 108	17	Kcal 525 Lip. 15	P. 33 H.C. 68	18	Kcal 883 Lip. 28	P. 37 H.C. 122	19	Kcal 713 Lip. 23	P. 33 H.C. 94
	- Sopa de estrellas			- Arroz con tomate			- Puré de brócoli			- Espaguetis con tomate			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Jamón rebozado con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 957 Lip. 35	P. 24 H.C. 140	23	Kcal 699 Lip. 19	P. 39 H.C. 91	24	Kcal 633 Lip. 25	P. 22 H.C. 82	25	Kcal 882 Lip. 31	P. 54 H.C. 97	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones con tomate			- Crema de guisantes			- Porrusalda			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Tortilla francesa			- Sopa de picadillo			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			- Yogurt sabores			Pan	
29	Kcal 654 Lip. 30	P. 22 H.C. 77	30	Kcal 818 Lip. 28	P. 34 H.C. 109									
	- Puré de coliflor			- Espirales con tomate										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Filete de merluza romana con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt sabores										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Basal

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 848 Lip. 40	P. 44 H.C. 80	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 683 Lip. 28	P. 33 H.C. 74	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 1012 Lip. 42	P. 61 H.C. 98	12	Kcal 738 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Coditos con tomate			- Puré de judías verdes			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Estofado de pollo con verduras			- Boquerones andaluza con lechuga			- Sopa de picadillo			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			- Chorizo del cocido			Pan	
										- Yogurt natural azucarado				
										Pan				
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1060 Lip. 35	P. 35 H.C. 151	17	Kcal 525 Lip. 15	P. 33 H.C. 68	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	- Sopa de estrellas			- Arroz oriental			- Puré de brócoli			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 699 Lip. 19	P. 39 H.C. 91	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 1013 Lip. 42	P. 61 H.C. 98	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Crema de guisantes			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Sopa de picadillo			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			- Chorizo del cocido			Pan	
										- Yogurt sabores				
										Pan				
29	Kcal 654 Lip. 30	P. 22 H.C. 77	30	Kcal 788 Lip. 25	P. 29 H.C. 112									
	- Puré de coliflor			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt sabores										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Puré con Proteína

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES			
01		02	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y ave - Compota de manzana 	03	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de lentejas - Yogurt natural 	04	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y carne - Compota de manzana 	05	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y pescado - Yogurt natural 		
08	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y pescado - Yogurt natural 	09	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y ave - Compota de manzana 	10	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y pescado - Yogurt natural 	11	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de garbanzos - Compota de manzana 	12	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y carne - Yogurt natural 		
15	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y carne - Yogurt natural 	16	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y pescado - Compota de manzana 	17	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y ave - Yogurt natural 	18	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y pescado - Compota de manzana 	19	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y ave - Pan 		
22	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y carne - Yogurt natural 	23	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y ave - Compota de manzana 	24	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y carne - Yogurt natural 	25	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de garbanzos - Compota de manzana 	26	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y pescado - Yogurt natural 		
29	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y carne - Yogurt natural 	30	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura y pescado - Compota de manzana 								

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Fruta (sí manzana, fresa, sandía)

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Codos con tomate			- Judías verdes rehogadas			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz oriental			- Brócoli con bechamel			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen Celíaco No Lácteo

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 771 Lip. 42	P. 29 H.C. 70	03	Kcal 883 Lip. 32	P. 26 H.C. 120	04	Kcal 906 Lip. 49	P. 40 H.C. 73	05	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95	
			- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Fruta - Pan			- Arroz blanco con tomate - Filete de merluza al horno con ensalada - Fruta - Pan			- Sopa de fideo con ave - Magro de cerdo en salsa - Fruta - Pan			- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta - Pan		
08	Kcal 836 Lip. 29	P. 29 H.C. 115	09	Kcal 775 Lip. 43	P. 33 H.C. 61	10	Kcal 883 Lip. 35	P. 31 H.C. 109	11	Kcal 726 Lip. 21	P. 57 H.C. 74	12	Kcal 704 Lip. 38	P. 18 H.C. 71
	- Macarrones blancos con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta - Pan		- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa - Fruta - Pan			- Arroz blanco con pollo - Boquerones al horno con lechuga - Fruta - Pan			- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Fruta - Pan			- Crema de calabacín - Huevos revueltos - Fruta - Pan		
15	Kcal 804 Lip. 47	P. 24 H.C. 72	16	Kcal 861 Lip. 27	P. 31 H.C. 119	17	Kcal 743 Lip. 31	P. 47 H.C. 64	18	Kcal 747 Lip. 27	P. 24 H.C. 101	19	Kcal 802 Lip. 32	P. 23 H.C. 99
	- Sopa de fideo con ave - Maza de cerdo asada - Fruta - Pan		- Arroz blanco con verduras - Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura - Fruta - Pan			- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta - Pan			- Macarrones salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Fruta - Pan			- Judías blancas con verdura - Tortilla de patata con ensalada - Fruta - Pan		
22	Kcal 941 Lip. 34	P. 20 H.C. 138	23	Kcal 652 Lip. 28	P. 30 H.C. 67	24	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95	25	Kcal 726 Lip. 21	P. 57 H.C. 74	26	Kcal 879 Lip. 29	P. 30 H.C. 121
	- Macarrones blancos con tomate - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta - Pan		- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo plancha en salsa suave - Fruta - Pan			- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta - Pan			- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Fruta - Pan			- Arroz blanco con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta - Pan		
29	Kcal 819 Lip. 48	P. 29 H.C. 64	30	Kcal 747 Lip. 27	P. 24 H.C. 101									
	- Coliflor - Albóndigas de vacuno en salsa - Fruta - Pan		- Macarrones salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Fruta - Pan											

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Tomate frito Orlando o IAN; Pasta de arroz/maíz Gallo; Harina: Maizena. No utilización de caldos ni condimentos.

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen Celíaco

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 810 Lip. 44	P. 32 H.C. 70	03	Kcal 883 Lip. 32	P. 26 H.C. 120	04	Kcal 945 Lip. 51	P. 43 H.C. 73	05	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95		
			- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Yogurt natural azucarado Pan			- Arroz blanco con tomate - Filete de merluza al horno con ensalada - Fruta Pan			- Sopa de fideo con ave - Magro de cerdo en salsa - Yogurt sabores Pan			- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan			
08	Kcal 836 Lip. 29	P. 29 H.C. 115	- Macarrones blancos con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan	09	Kcal 797 Lip. 45	P. 35 H.C. 57	- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa - Actimel Pan	10	Kcal 883 Lip. 35	P. 31 H.C. 109	- Arroz blanco con pollo - Boquerones al horno con lechuga - Fruta Pan	11	Kcal 765 Lip. 23	P. 60 H.C. 74	- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan
15	Kcal 804 Lip. 47	P. 24 H.C. 72	- Sopa de fideo con ave - Maza de cerdo asada - Fruta Pan	16	Kcal 901 Lip. 29	P. 34 H.C. 119	- Arroz blanco con verduras - Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura - Yogurt sabores Pan	17	Kcal 743 Lip. 31	P. 47 H.C. 64	- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan	18	Kcal 786 Lip. 29	P. 28 H.C. 101	- Macarrones salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt natural azucarado Pan
22	Kcal 941 Lip. 34	P. 20 H.C. 138	- Macarrones blancos con tomate - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta Pan	23	Kcal 691 Lip. 30	P. 34 H.C. 67	- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo plancha en salsa suave - Yogurt natural azucarado Pan	24	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95	- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan	25	Kcal 766 Lip. 23	P. 60 H.C. 74	- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt sabores Pan
29	Kcal 819 Lip. 48	P. 29 H.C. 64	- Coliflor - Albóndigas de vacuno en salsa - Fruta Pan	30	Kcal 787 Lip. 29	P. 28 H.C. 102	- Macarrones salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt sabores Pan								

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Lácteos Danone; Tomate frito Orlando o IAN; Pasta de arroz/maíz Gallo; Harina: Maizena. No utilización de caldos ni condimentos.

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen Limpio

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 746 Lip. 38	P. 36 H.C. 66	03	Kcal 648 Lip. 17	P. 38 H.C. 92	04	Kcal 896 Lip. 46	P. 50 H.C. 71	05	Kcal 800 Lip. 26	P. 46 H.C. 99	
			- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Yogurt natural Pan			- Lentejas con verdura - Filete de merluza al horno con ensalada - Fruta Pan			- Sopa de letras con ave - Magro de cerdo en salsa - Yogurt natural Pan			- Porrusalda - Muslo de pollo asado con patatas - Fruta Pan		
08	Kcal 799 Lip. 22	P. 37 H.C. 118	- Coditos blancos con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan	09	Kcal 750 Lip. 39	P. 41 H.C. 58	- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa - Yogurt natural Pan	10	Kcal 848 Lip. 28	P. 35 H.C. 116	- Arroz blanco con pollo - Boquerones al horno con lechuga - Fruta Pan	11	Kcal 701 Lip. 18	P. 65 H.C. 70
													- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural Pan	
15	Kcal 785 Lip. 40	P. 30 H.C. 81	- Sopa de estrellas con ave - Maza de cerdo asada - Fruta Pan	16	Kcal 836 Lip. 24	P. 38 H.C. 115	- Arroz blanco con verduras - Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura - Yogurt natural Pan	17	Kcal 707 Lip. 25	P. 51 H.C. 70	- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan	18	Kcal 720 Lip. 23	P. 35 H.C. 94
													- Espaguetis salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt natural Pan	
22	Kcal 903 Lip. 27	P. 27 H.C. 141	- Macarrones blancos con tomate - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta Pan	23	Kcal 627 Lip. 25	P. 38 H.C. 64	- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo plancha en salsa suave - Yogurt natural Pan	24	Kcal 651 Lip. 22	P. 26 H.C. 90	- Porrusalda - Filete de merluza plancha con refrito - Fruta Pan	25	Kcal 701 Lip. 18	P. 65 H.C. 70
													- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural Pan	
29	Kcal 783 Lip. 42	P. 33 H.C. 70	- Coliflor - Albóndigas de vacuno en salsa - Fruta Pan	30	Kcal 720 Lip. 23	P. 35 H.C. 94	- Espirales salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt natural Pan					26	Kcal 843 Lip. 23	P. 34 H.C. 128
														- Arroz blanco con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Alubias

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 848 Lip. 40	P. 44 H.C. 80	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 853 Lip. 31	P. 42 H.C. 103	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Coditos con tomate			- Patatas con verdura			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 901 Lip. 32	P. 29 H.C. 125	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 714 Lip. 24	P. 12 H.C. 118
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz blanco con verduras			- Brócoli con bechamel			- Espaguetis carbonara			- Puré de verdura	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 698 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 788 Lip. 25	P. 29 H.C. 112									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt sabores										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Cerdo

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 768 Lip. 34	P. 36 H.C. 81	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 811 Lip. 30	P. 52 H.C. 82	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103		
			- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Yogurt natural azucarado Pan			- Lentejas - Filete de merluza romana con ensalada - Fruta Pan			- Sopa de letras con ave - Muslo de pollo asado con verduras - Yogurt sabores Pan			- Patatas con calamar - Huevos villarroy con ensalada - Fruta Pan			
08	Kcal 852 Lip. 23	P. 39 H.C. 126	- Coditos blancos con tomate - Bacalao en salsa verde - Fruta Pan	09	Kcal 837 Lip. 39	P. 42 H.C. 80	- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo al curry con cous cous - Actimel Pan	10	Kcal 884 Lip. 30	P. 37 H.C. 121	- Arroz blanco con pollo - Boquerones andaluza con lechuga - Fruta Pan	11	Kcal 729 Lip. 17	P. 64 H.C. 81	- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan
15	Kcal 610 Lip. 25	P. 28 H.C. 74	- Sopa de estrellas con ave - Filete de merluza plancha con refrito - Fruta Pan	16	Kcal 866 Lip. 22	P. 38 H.C. 126	- Arroz blanco con verduras - Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura - Yogurt sabores Pan	17	Kcal 553 Lip. 18	P. 32 H.C. 68	- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan	18	Kcal 768 Lip. 23	P. 34 H.C. 109	- Espaguetis salteados - Filete de merluza romana con ensalada - Yogurt natural azucarado Pan
22	Kcal 862 Lip. 27	P. 26 H.C. 133	- Macarrones napolitana - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta Pan	23	Kcal 696 Lip. 23	P. 38 H.C. 84	- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo con salsa rubia - Yogurt natural azucarado Pan	24	Kcal 782 Lip. 35	P. 21 H.C. 98	- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan	25	Kcal 731 Lip. 17	P. 64 H.C. 81	- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt sabores Pan
29	Kcal 783 Lip. 42	P. 33 H.C. 70	- Coliflor - Albóndigas de vacuno en salsa - Fruta Pan	30	Kcal 840 Lip. 25	P. 30 H.C. 125	- Espirales salteados - Varitas de merluza con ensalada - Yogurt sabores Pan								

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Alubias Blancas-Rojas

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
01		02	Kcal 710 Lip. 33 P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15 P. 36 H.C. 91	04	Kcal 848 Lip. 40 P. 44 H.C. 80	05	Kcal 632 Lip. 20 P. 14 H.C. 103
		<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verdura - Burger meat en salsa madrileña - Yogurt natural azucarado Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas - Filete de merluza romana con ensalada - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de letras - Magro de cerdo en salsa - Yogurt sabores Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas con calamar - Huevos villarroy con ensalada - Fruta Pan 				
08	Kcal 808 Lip. 24 P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39 P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30 P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21 P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33 P. 31 H.C. 83
<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con tomate - Bacalao en salsa verde - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo al curry con cous cous - Actimel Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Paella - Boquerones andaluza con lechuga - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Revuelto de atún y patata paja - Fruta Pan 					
15	Kcal 731 Lip. 35 P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1059 Lip. 35 P. 35 H.C. 151	17	Kcal 599 Lip. 22 P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42 P. 35 H.C. 101	19	Kcal 714 Lip. 24 P. 12 H.C. 118
<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de estrellas con pollo y huevo - Maza de cerdo asada en salsa de manzana - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz oriental - Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín - Yogurt sabores Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli con bechamel - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis carbonara - Filete de merluza romana con ensalada - Yogurt natural azucarado Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verdura - Empanadillas de atún con ensalada - Fruta Pan 					
22	Kcal 895 Lip. 33 P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23 P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36 P. 24 H.C. 89	25	Kcal 698 Lip. 21 P. 47 H.C. 79	26	Kcal 731 Lip. 21 P. 33 H.C. 107
<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones napolitana - Croquetas de jamón con ensalada - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados - Pechugas de pollo con salsa rubia - Yogurt natural azucarado Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas a la riojana - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt sabores Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate - Bacalao en salsa verde - Fruta Pan 					
29	Kcal 628 Lip. 30 P. 22 H.C. 72	30	Kcal 788 Lip. 25 P. 29 H.C. 112						
<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor rebozada - Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura - Fruta Pan 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirales salteados con bacon - Varitas de merluza con ensalada - Yogurt sabores Pan 								

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Crustáceos No Anisakis

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
01		02	Kcal 774 Lip. 37 P. 36 H.C. 76	03	Kcal 667 Lip. 17 P. 36 H.C. 97	04	Kcal 926 Lip. 45 P. 49 H.C. 82	05	Kcal 722 Lip. 26 P. 23 H.C. 102
		- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Yogurt natural azucarado Pan		- Lentejas con verdura - Filete de merluza romana con ensalada - Fruta Pan		- Sopa de letras con ave - Magro de cerdo en salsa - Yogurt sabores Pan		- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan	
08	Kcal 799 Lip. 22 P. 37 H.C. 118	09	Kcal 761 Lip. 38 P. 40 H.C. 64	10	Kcal 884 Lip. 30 P. 37 H.C. 121	11	Kcal 729 Lip. 17 P. 64 H.C. 81	12	Kcal 668 Lip. 32 P. 22 H.C. 77
- Coditos blancos con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan		- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa - Actimel Pan		- Arroz blanco con pollo - Boquerones andaluza con lechuga - Fruta Pan		- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan		- Crema de calabacín - Huevos revueltos - Fruta Pan	
15	Kcal 785 Lip. 40 P. 30 H.C. 81	16	Kcal 901 Lip. 32 P. 29 H.C. 125	17	Kcal 707 Lip. 25 P. 51 H.C. 70	18	Kcal 768 Lip. 23 P. 34 H.C. 109	19	Kcal 767 Lip. 25 P. 27 H.C. 106
- Sopa de estrellas con ave - Maza de cerdo asada - Fruta Pan		- Arroz blanco con verduras - Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín - Yogurt sabores Pan		- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan		- Espaguetis salteados - Filete de merluza romana con ensalada - Yogurt natural azucarado Pan		- Judías blancas con verdura - Tortilla de patata con ensalada - Fruta Pan	
22	Kcal 903 Lip. 27 P. 27 H.C. 141	23	Kcal 655 Lip. 23 P. 38 H.C. 74	24	Kcal 782 Lip. 35 P. 21 H.C. 98	25	Kcal 731 Lip. 17 P. 64 H.C. 81	26	Kcal 843 Lip. 23 P. 34 H.C. 128
- Macarrones blancos con tomate - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta Pan		- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo plancha en salsa suave - Yogurt natural azucarado Pan		- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan		- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt sabores Pan		- Arroz blanco con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan	
29	Kcal 689 Lip. 34 P. 22 H.C. 77	30	Kcal 750 Lip. 22 P. 35 H.C. 105						
- Coliflor - Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura - Fruta Pan		- Espirales salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt sabores Pan							

Nota: No utilización de caldos ni condimentos en las elaboraciones.

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Berenjena No Kiwi

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			– Puré de verdura			– Lentejas			– Sopa de letras			– Patatas con calamar		
			– Burger meat en salsa madrileña			– Filete de merluza romana con ensalada			– Magro de cerdo en salsa			– Huevos villarroy con ensalada		
			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	– Coditos con tomate			– Judías verdes rehogadas			– Paella			– Garbanzos del cocido			– Crema de calabacín	
	– Bacalao en salsa verde			– Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			– Boquerones andaluza con lechuga			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Revuelto de atún y patata paja	
	– Fruta			– Actimel			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	– Sopa de estrellas con pollo y huevo			– Arroz oriental			– Brócoli con bechamel			– Espaguetis carbonara			– Judías blancas	
	– Maza de cerdo asada en salsa de manzana			– Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			– Estofado de pavo con verduras			– Filete de merluza romana con ensalada			– Empanadillas de atún con ensalada	
	– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	– Macarrones napolitana			– Guisantes rehogados			– Patatas a la riojana			– Garbanzos del cocido			– Arroz con tomate	
	– Croquetas de jamón con ensalada			– Pechugas de pollo con salsa rubia			– Huevos fritos con patatas			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Bacalao en salsa verde	
	– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	– Coliflor rebozada			– Espirales salteados con bacon										
	– Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			– Varitas de merluza con ensalada										
	– Fruta			– Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Frutas Rosáceas

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Coditos con tomate			- Judías verdes rehogadas			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 736 Lip. 37	P. 30 H.C. 76	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz oriental			- Brócoli con bechamel			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Chocolate No Frutas Ácidas

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			– Puré de verdura			– Lentejas			– Sopa de letras			– Patatas con calamar		
			– Burger meat en salsa madrileña			– Filete de merluza romana con ensalada			– Magro de cerdo en salsa			– Huevos villarroy con ensalada		
			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	– Coditos con tomate			– Judías verdes rehogadas			– Paella			– Garbanzos del cocido			– Crema de calabacín	
	– Bacalao en salsa verde			– Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			– Boquerones andaluza con lechuga			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Revuelto de atún y patata paja	
	– Fruta			– Actimel			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	– Sopa de estrellas con pollo y huevo			– Arroz oriental			– Brócoli con bechamel			– Espaguetis carbonara			– Judías blancas	
	– Maza de cerdo asada en salsa de manzana			– Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			– Estofado de pavo con verduras			– Filete de merluza romana con ensalada			– Empanadillas de atún con ensalada	
	– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	– Macarrones napolitana			– Guisantes rehogados			– Patatas a la riojana			– Garbanzos del cocido			– Arroz con tomate	
	– Croquetas de jamón con ensalada			– Pechugas de pollo con salsa rubia			– Huevos fritos con patatas			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Bacalao en salsa verde	
	– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	– Coliflor rebozada			– Espirales salteados con bacon										
	– Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			– Varitas de merluza con ensalada										
	– Fruta			– Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Frutos Secos No Fruta

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 804 Lip. 41	P. 32 H.C. 74	03	Kcal 666 Lip. 25	P. 35 H.C. 74	04	Kcal 853 Lip. 48	P. 40 H.C. 62	05	Kcal 692 Lip. 32	P. 23 H.C. 76			
			- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Yogurt natural azucarado Pan			- Lentejas - Filete de merluza romana con ensalada - Yogurt natural Pan			- Sopa de letras - Magro de cerdo en salsa - Yogurt natural Pan			- Patatas con calamar - Huevos fritos con patatas - Yogurt natural Pan				
08	Kcal 853 Lip. 34	P. 37 H.C. 96		09	Kcal 763 Lip. 45	P. 35 H.C. 49		10	Kcal 934 Lip. 40	P. 35 H.C. 105		11	Kcal 732 Lip. 28	P. 43 H.C. 72		
	- Codos con tomate - Bacalao en salsa verde - Yogurt natural Pan				- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa - Actimel Pan				- Paella - Boquerones andaluza con lechuga - Yogurt natural Pan				- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan	12	Kcal 779 Lip. 43	P. 30 H.C. 66
														- Crema de calabacín - Revuelto de atún y patata paja - Yogurt natural Pan		
15	Kcal 781 Lip. 46	P. 30 H.C. 59		16	Kcal 907 Lip. 40	P. 25 H.C. 108		17	Kcal 599 Lip. 28	P. 32 H.C. 51		18	Kcal 804 Lip. 29	P. 30 H.C. 103		
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo - Maza de cerdo asada - Yogurt natural Pan				- Arroz blanco con verduras - Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín - Yogurt natural Pan				- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Yogurt natural Pan				- Espaguetis salteados - Filete de merluza romana con ensalada - Yogurt natural azucarado Pan	19	Kcal 770 Lip. 33	P. 26 H.C. 84
														- Judías blancas - Tortilla de patata con ensalada - Yogurt natural Pan		
22	Kcal 908 Lip. 36	P. 25 H.C. 116		23	Kcal 705 Lip. 30	P. 34 H.C. 69		24	Kcal 810 Lip. 46	P. 23 H.C. 72		25	Kcal 703 Lip. 29	P. 43 H.C. 62		
	- Macarrones napolitana - Croquetas de calabacín con ensalada - Yogurt natural Pan				- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo con salsa rubia - Yogurt natural azucarado Pan				- Patatas a la riojana - Huevos fritos con patatas - Yogurt natural Pan				- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural Pan	26	Kcal 776 Lip. 31	P. 32 H.C. 90
														- Arroz con tomate - Bacalao en salsa verde - Yogurt natural Pan		
29	Kcal 673 Lip. 40	P. 21 H.C. 55		30	Kcal 703 Lip. 30	P. 30 H.C. 75										
	- Coliflor rebozada - Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura - Yogurt natural Pan				- Espirales salteados con bacon - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt natural Pan											

Nota: Pan para celíacos ADPAN; No utilización de frutos secos en las elaboraciones.
 “Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Frutos Secos No Legumbres

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 688 Lip. 31	P. 32 H.C. 69	03	Kcal 903 Lip. 32	P. 25 H.C. 125	04	Kcal 962 Lip. 51	P. 45 H.C. 75	05	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95	
			- Puré de verdura			- Arroz blanco con tomate			- Sopa de letras con ave			- Porrusalda		
			- Filete de ternera a la plancha en salsa suave			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos fritos con patatas		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			- Pan		
08	Kcal 834 Lip. 28	P. 32 H.C. 111	09	Kcal 812 Lip. 37	P. 35 H.C. 81	10	Kcal 919 Lip. 36	P. 33 H.C. 114	11	Kcal 605 Lip. 24	P. 31 H.C. 63	12	Kcal 704 Lip. 38	P. 18 H.C. 71
							- Arroz blanco con pollo			- Sopa de fideo con ave			- Crema de calabacín	
			- Bacalao al horno en salsa verde				- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Huevos revueltos	
			- Fruta				- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
			Pan				Pan			Pan			- Pan	
15	Kcal 820 Lip. 47	P. 25 H.C. 74	16	Kcal 901 Lip. 29	P. 34 H.C. 119	17	Kcal 743 Lip. 31	P. 47 H.C. 64	18	Kcal 804 Lip. 29	P. 30 H.C. 103	19	Kcal 709 Lip. 33	P. 12 H.C. 90
							- Brócoli			- Espaguetis salteados			- Puré de verdura	
			- Sopa de estrellas con ave				- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Tortilla de patata con ensalada	
			- Maza de cerdo asada				- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
			- Fruta				Pan			Pan			- Pan	
			Pan											
22	Kcal 939 Lip. 33	P. 23 H.C. 135	23	Kcal 674 Lip. 32	P. 29 H.C. 67	24	Kcal 818 Lip. 42	P. 17 H.C. 91	25	Kcal 606 Lip. 24	P. 31 H.C. 64	26	Kcal 879 Lip. 29	P. 30 H.C. 121
							- Porrusalda			- Sopa de fideo con ave			- Arroz blanco con tomate	
			- Macarrones blancos con tomate				- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao al horno en salsa verde	
			- Croquetas de calabacín con ensalada				- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta	
			- Fruta				Pan			Pan			- Pan	
			Pan											
29	Kcal 750 Lip. 36	P. 31 H.C. 71	30	Kcal 785 Lip. 28	P. 31 H.C. 98									
			- Coliflor											
			- Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras											
			- Fruta											
			Pan											

Nota: Pan para celíacos ADPAN; No utilización de caldos, condimentos ni frutos secos en las elaboraciones.
 "Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro"



Régimen No Frutos Secos

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 804 Lip. 41	P. 32 H.C. 74	03	Kcal 656 Lip. 22	P. 32 H.C. 84	04	Kcal 883 Lip. 46	P. 40 H.C. 73	05	Kcal 683 Lip. 28	P. 19 H.C. 86		
			– Puré de verdura – Albóndigas de vacuno en salsa – Yogurt natural azucarado Pan			– Lentejas – Filete de merluza romana con ensalada – Fruta Pan			– Sopa de letras – Magro de cerdo en salsa – Yogurt sabores Pan			– Patatas con calamar – Huevos fritos con patatas – Fruta Pan			
08	Kcal 843 Lip. 31	P. 34 H.C. 107	– Coditos con tomate – Bacalao en salsa verde – Fruta Pan	09	Kcal 763 Lip. 45	P. 35 H.C. 49	10	Kcal 924 Lip. 36	P. 32 H.C. 116	11	Kcal 732 Lip. 28	P. 43 H.C. 72	12	Kcal 769 Lip. 39	P. 26 H.C. 76
					– Judías verdes rehogadas – Jamoncitos de pollo en salsa – Actimel Pan		– Paella – Boquerones andaluza con lechuga – Fruta Pan			– Garbanzos del cocido – Carne del cocido (ternera, pollo) – Yogurt natural azucarado Pan			– Crema de calabacín – Revuelto de atún y patata paja – Fruta Pan		
15	Kcal 766 Lip. 41	P. 26 H.C. 73	– Sopa de estrellas con pollo y huevo – Maza de cerdo asada en salsa de manzana – Fruta Pan	16	Kcal 937 Lip. 39	P. 25 H.C. 119	17	Kcal 589 Lip. 25	P. 28 H.C. 61	18	Kcal 804 Lip. 29	P. 30 H.C. 103	19	Kcal 760 Lip. 30	P. 22 H.C. 94
					– Arroz blanco con verduras – Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín – Yogurt sabores Pan		– Brócoli – Estofado de pavo con verduras – Fruta Pan			– Espaguetis salteados – Filete de merluza romana con ensalada – Yogurt natural azucarado Pan			– Judías blancas – Tortilla de patata con ensalada – Fruta Pan		
22	Kcal 898 Lip. 33	P. 21 H.C. 126	– Macarrones napolitana – Croquetas de calabacín con ensalada – Fruta Pan	23	Kcal 705 Lip. 30	P. 34 H.C. 69	24	Kcal 800 Lip. 43	P. 20 H.C. 82	25	Kcal 733 Lip. 28	P. 43 H.C. 73	26	Kcal 767 Lip. 28	P. 29 H.C. 100
					– Guisantes rehogados – Pechugas de pollo con salsa rubia – Yogurt natural azucarado Pan		– Patatas a la riojana – Huevos fritos con patatas – Fruta Pan			– Garbanzos del cocido – Carne del cocido (ternera, pollo) – Yogurt sabores Pan			– Arroz con tomate – Bacalao en salsa verde – Fruta Pan		
29	Kcal 663 Lip. 37	P. 18 H.C. 65	– Coliflor rebozada – Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura – Fruta Pan	30	Kcal 733 Lip. 29	P. 29 H.C. 85									
					– Espirales salteados con bacon – Filete de merluza al horno con ensalada – Yogurt sabores Pan										

Nota: Pan para celíacos ADPAN; No utilización de frutos secos en las elaboraciones.
 “Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Guisantes

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 646 Lip. 21	P. 37 H.C. 80	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 904 Lip. 44	P. 50 H.C. 78	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Filete de ternera a la plancha en salsa suave			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 754 Lip. 23	P. 35 H.C. 105		09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72		10	Kcal 884 Lip. 30	P. 37 H.C. 121		11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79
	- Coditos con tomate				- Judías verdes rehogadas				- Arroz blanco con pollo				- Garbanzos del cocido	
	- Bacalao al horno en salsa verde				- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous				- Boquerones andaluza con lechuga				- Carne del cocido (ternera, pollo)	
	- Fruta				- Actimel				- Fruta				- Yogurt natural azucarado	
	Pan				Pan				Pan				Pan	- Revuelto de atún y patata paja
														- Fruta
														Pan
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79		16	Kcal 866 Lip. 22	P. 38 H.C. 126		17	Kcal 753 Lip. 29	P. 54 H.C. 71		18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo				- Arroz blanco con verduras				- Brócoli con bechamel				- Espaguetis carbonara	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana				- Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura				- Estofado de pavo con verduras				- Filete de merluza romana con ensalada	
	- Fruta				- Yogurt sabores				- Fruta				- Yogurt natural azucarado	
	Pan				Pan				Pan				Pan	- Fruta
														Pan
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131		23	Kcal 680 Lip. 25	P. 34 H.C. 83		24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89		25	Kcal 698 Lip. 21	P. 47 H.C. 79
	- Macarrones napolitana				- Crema vichyssoise				- Patatas a la riojana				- Garbanzos del cocido	
	- Croquetas de jamón con ensalada				- Pechugas de pollo con salsa rubia				- Huevos fritos con patatas				- Carne del cocido (ternera, pollo)	
	- Fruta				- Yogurt natural azucarado				- Fruta				- Yogurt sabores	
	Pan				Pan				Pan				Pan	- Fruta
														Pan
29	Kcal 653 Lip. 25	P. 35 H.C. 72		30	Kcal 750 Lip. 22	P. 35 H.C. 105								
	- Coliflor rebozada				- Espirales salteados									
	- Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras				- Filete de merluza al horno con ensalada									
	- Fruta				- Yogurt sabores									
	Pan				Pan									

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Huevo No Lentejas No Guisantes No Habas No Rape

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
01		02	Kcal 688 Lip. 31 P. 32 H.C. 69	03	Kcal 883 Lip. 32 P. 26 H.C. 120	04	Kcal 945 Lip. 51 P. 43 H.C. 73	05	Kcal 836 Lip. 33 P. 42 H.C. 92
			<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verdura - Filete de ternera a la plancha en salsa suave - Yogurt natural azucarado Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate - Filete de merluza al horno con ensalada - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideo con ave - Magro de cerdo en salsa - Yogurt sabores Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Porrusalda - Muslo de pollo asado con patatas - Fruta Pan
08	Kcal 836 Lip. 29 P. 29 H.C. 115	09	Kcal 812 Lip. 37 P. 35 H.C. 81	10	Kcal 883 Lip. 35 P. 31 H.C. 109	11	Kcal 765 Lip. 23 P. 60 H.C. 74	12	Kcal 722 Lip. 31 P. 30 H.C. 78
	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones blancos con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Patatas con verdura - Jamoncitos de pollo en salsa - Actimel Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con pollo - Boquerones al horno con lechuga - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín - Lomo fresco de cerdo plancha con verdura - Fruta Pan
15	Kcal 804 Lip. 47 P. 24 H.C. 72	16	Kcal 901 Lip. 29 P. 34 H.C. 119	17	Kcal 743 Lip. 31 P. 47 H.C. 64	18	Kcal 786 Lip. 29 P. 28 H.C. 101	19	Kcal 676 Lip. 28 P. 40 H.C. 66
	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideo con ave - Maza de cerdo asada - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con verduras - Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura - Yogurt sabores Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt natural azucarado Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verdura - Muslo de pollo asado con ensalada - Fruta Pan
22	Kcal 941 Lip. 34 P. 20 H.C. 138	23	Kcal 674 Lip. 32 P. 29 H.C. 67	24	Kcal 686 Lip. 29 P. 22 H.C. 84	25	Kcal 766 Lip. 23 P. 60 H.C. 74	26	Kcal 879 Lip. 29 P. 30 H.C. 121
	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones blancos con tomate - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Crema vichyssoise - Pechugas de pollo plancha en salsa suave - Yogurt natural azucarado Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Porrusalda - Filete de merluza plancha con refrito - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt sabores Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan
29	Kcal 750 Lip. 36 P. 31 H.C. 71	30	Kcal 787 Lip. 29 P. 28 H.C. 102						
	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor - Filete de ternera a la plancha en salsa suave con verduras - Fruta Pan 		<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt sabores Pan 						

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Lácteos Danone; Tomate frito Orlando o IAN; Pasta de arroz/maíz Gallo; No utilización de caldos ni condimentos.

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Huevo

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 810 Lip. 44	P. 32 H.C. 70	03	Kcal 683 Lip. 23	P. 33 H.C. 86	04	Kcal 945 Lip. 51	P. 43 H.C. 73	05	Kcal 836 Lip. 33	P. 42 H.C. 92		
			– Puré de verdura – Albóndigas de vacuno en salsa – Yogurt natural azucarado Pan			– Lentejas con verdura – Filete de merluza al horno con ensalada – Fruta Pan			– Sopa de fideo con ave – Magro de cerdo en salsa – Yogurt sabores Pan			– Porrusalda – Muslo de pollo asado con patatas – Fruta Pan			
08	Kcal 836 Lip. 29	P. 29 H.C. 115	– Macarrones blancos con tomate – Bacalao al horno en salsa verde – Fruta Pan	09	Kcal 797 Lip. 45	P. 35 H.C. 57	10	Kcal 883 Lip. 35	P. 31 H.C. 109	11	Kcal 765 Lip. 23	P. 60 H.C. 74	12	Kcal 722 Lip. 31	P. 30 H.C. 78
					– Judías verdes rehogadas – Jamoncitos de pollo en salsa – Actimel Pan		– Arroz blanco con pollo – Boquerones al horno con lechuga – Fruta Pan		– Garbanzos del cocido – Carne del cocido (ternera, pollo) – Yogurt natural azucarado Pan			– Crema de calabacín – Lomo fresco de cerdo plancha con verdura – Fruta Pan			
15	Kcal 804 Lip. 47	P. 24 H.C. 72	– Sopa de fideo con ave – Maza de cerdo asada – Fruta Pan	16	Kcal 901 Lip. 29	P. 34 H.C. 119	17	Kcal 743 Lip. 31	P. 47 H.C. 64	18	Kcal 786 Lip. 29	P. 28 H.C. 101	19	Kcal 769 Lip. 28	P. 50 H.C. 75
					– Arroz blanco con verduras – Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura – Yogurt sabores Pan		– Brócoli – Estofado de pavo con verduras – Fruta Pan		– Macarrones salteados – Filete de merluza al horno con ensalada – Yogurt natural azucarado Pan			– Judías blancas con verdura – Muslo de pollo asado con ensalada – Fruta Pan			
22	Kcal 941 Lip. 34	P. 20 H.C. 138	– Macarrones blancos con tomate – Croquetas de calabacín con ensalada – Fruta Pan	23	Kcal 691 Lip. 30	P. 34 H.C. 67	24	Kcal 686 Lip. 29	P. 22 H.C. 84	25	Kcal 766 Lip. 23	P. 60 H.C. 74	26	Kcal 879 Lip. 29	P. 30 H.C. 121
					– Guisantes rehogados – Pechugas de pollo plancha en salsa suave – Yogurt natural azucarado Pan		– Porrusalda – Filete de merluza plancha con refrito – Fruta Pan		– Garbanzos del cocido – Carne del cocido (ternera, pollo) – Yogurt sabores Pan			– Arroz blanco con tomate – Bacalao al horno en salsa verde – Fruta Pan			
29	Kcal 819 Lip. 48	P. 29 H.C. 64	– Coliflor – Albóndigas de vacuno en salsa – Fruta Pan	30	Kcal 787 Lip. 29	P. 28 H.C. 102									
					– Macarrones salteados – Filete de merluza al horno con ensalada – Yogurt sabores Pan										

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Lácteos Danone; Tomate frito Orlando o IAN; Pasta de arroz/maíz Gallo; No utilización de caldos ni condimentos.

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Lácteo No Plátano

LUNES
01

- Puré de verdura
- Albóndigas de vacuno en salsa
- Yogurt de soja
- Pan

MARTES
02 Kcal 786 P. 35
Lip. 44 H.C. 58

- Puré de verdura
- Albóndigas de vacuno en salsa
- Yogurt de soja
- Pan

MIÉRCOLES
03 Kcal 683 P. 33
Lip. 23 H.C. 86

- Lentejas con verdura
- Filete de merluza al horno con ensalada
- Fruta
- Pan

JUEVES
04 Kcal 937 P. 48
Lip. 52 H.C. 63

- Sopa de letras con ave
- Magro de cerdo en salsa
- Yogurt de soja
- Pan

VIERNES
05 Kcal 757 P. 18
Lip. 33 H.C. 95

- Porrusalda
- Huevos fritos con patatas
- Fruta
- Pan

08 Kcal 834 P. 32
Lip. 28 H.C. 111

- Coditos blancos con tomate
- Bacalao al horno en salsa verde
- Fruta
- Pan

09 Kcal 790 P. 39
Lip. 45 H.C. 49

- Judías verdes rehogadas
- Jamoncitos de pollo en salsa
- Yogurt de soja
- Pan

10 Kcal 883 P. 31
Lip. 35 H.C. 109

- Arroz blanco con pollo
- Boquerones al horno con lechuga
- Fruta
- Pan

11 Kcal 741 P. 63
Lip. 24 H.C. 62

- Garbanzos del cocido
- Carne del cocido (ternera, pollo)
- Yogurt de soja
- Pan

12 Kcal 704 P. 18
Lip. 38 H.C. 71

- Crema de calabacín
- Huevos revueltos
- Fruta
- Pan

15 Kcal 820 P. 25
Lip. 47 H.C. 74

- Sopa de estrellas con ave
- Maza de cerdo asada
- Fruta
- Pan

16 Kcal 876 P. 37
Lip. 30 H.C. 107

- Arroz blanco con verduras
- Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura
- Yogurt de soja
- Pan

17 Kcal 743 P. 47
Lip. 31 H.C. 64

- Brócoli
- Estofado de pavo con verduras
- Fruta
- Pan

18 Kcal 760 P. 33
Lip. 29 H.C. 86

- Espaguetis salteados
- Filete de merluza al horno con ensalada
- Yogurt de soja
- Pan

19 Kcal 802 P. 23
Lip. 32 H.C. 99

- Judías blancas con verdura
- Tortilla de patata con ensalada
- Fruta
- Pan

22 Kcal 939 P. 23
Lip. 33 H.C. 135

- Macarrones blancos con tomate
- Croquetas de calabacín con ensalada
- Fruta
- Pan

23 Kcal 667 P. 36
Lip. 30 H.C. 55

- Guisantes rehogados
- Pechugas de pollo plancha en salsa suave
- Yogurt de soja
- Pan

24 Kcal 757 P. 18
Lip. 33 H.C. 95

- Porrusalda
- Huevos fritos con patatas
- Fruta
- Pan

25 Kcal 741 P. 63
Lip. 24 H.C. 62

- Garbanzos del cocido
- Carne del cocido (ternera, pollo)
- Yogurt de soja
- Pan

26 Kcal 879 P. 30
Lip. 29 H.C. 121

- Arroz blanco con tomate
- Bacalao al horno en salsa verde
- Fruta
- Pan

29 Kcal 819 P. 29
Lip. 48 H.C. 64

- Coliflor
- Albóndigas de vacuno en salsa
- Fruta
- Pan

30 Kcal 760 P. 33
Lip. 29 H.C. 86

- Espirales salteados
- Filete de merluza al horno con ensalada
- Yogurt de soja
- Pan

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Yogurt de soja; Tomate frito Orlando o IAN; No utilización de caldos ni condimentos. "Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro"



Régimen No Lácteo

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 786 Lip. 44	P. 35 H.C. 58	03	Kcal 683 Lip. 23	P. 33 H.C. 86	04	Kcal 937 Lip. 52	P. 48 H.C. 63	05	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95		
			– Puré de verdura – Albóndigas de vacuno en salsa – Yogurt de soja Pan			– Lentejas con verdura – Filete de merluza al horno con ensalada – Fruta Pan			– Sopa de letras con ave – Magro de cerdo en salsa – Yogurt de soja Pan			– Porrusalda – Huevos fritos con patatas – Fruta Pan			
08	Kcal 834 Lip. 28	P. 32 H.C. 111	– Coditos blancos con tomate – Bacalao al horno en salsa verde – Fruta Pan	09	Kcal 790 Lip. 45	P. 39 H.C. 49	– Judías verdes rehogadas – Jamoncitos de pollo en salsa – Yogurt de soja Pan	10	Kcal 883 Lip. 35	P. 31 H.C. 109	– Arroz blanco con pollo – Boquerones al horno con lechuga – Fruta Pan	11	Kcal 741 Lip. 24	P. 63 H.C. 62	– Garbanzos del cocido – Carne del cocido (ternera, pollo) – Yogurt de soja Pan
15	Kcal 820 Lip. 47	P. 25 H.C. 74	– Sopa de estrellas con ave – Maza de cerdo asada – Fruta Pan	16	Kcal 876 Lip. 30	P. 37 H.C. 107	– Arroz blanco con verduras – Pechugas de pollo plancha en salsa suave con verdura – Yogurt de soja Pan	17	Kcal 743 Lip. 31	P. 47 H.C. 64	– Brócoli – Estofado de pavo con verduras – Fruta Pan	18	Kcal 760 Lip. 29	P. 33 H.C. 86	– Espaguetis salteados – Filete de merluza al horno con ensalada – Yogurt de soja Pan
22	Kcal 939 Lip. 33	P. 23 H.C. 135	– Macarrones blancos con tomate – Croquetas de calabacín con ensalada – Fruta Pan	23	Kcal 667 Lip. 30	P. 36 H.C. 55	– Guisantes rehogados – Pechugas de pollo plancha en salsa suave – Yogurt de soja Pan	24	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95	– Porrusalda – Huevos fritos con patatas – Fruta Pan	25	Kcal 741 Lip. 24	P. 63 H.C. 62	– Garbanzos del cocido – Carne del cocido (ternera, pollo) – Yogurt de soja Pan
29	Kcal 819 Lip. 48	P. 29 H.C. 64	– Coliflor – Albóndigas de vacuno en salsa – Fruta Pan	30	Kcal 760 Lip. 29	P. 33 H.C. 86	– Espirales salteados – Filete de merluza al horno con ensalada – Yogurt de soja Pan								

Nota: Pan para celíacos ADPAN; Yogurt de soja; Tomate frito Orlando o IAN; No utilización de caldos ni condimentos. "Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro"



Régimen No Marisco No Nueces No Kiwi

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 810 Lip. 44	P. 32 H.C. 70	03	Kcal 703 Lip. 24	P. 32 H.C. 90	04	Kcal 932 Lip. 53	P. 45 H.C. 65	05	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95		
			- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Yogurt natural azucarado Pan			- Lentejas con verdura - Filete de merluza romana con ensalada - Fruta Pan			- Sopa de letras con ave - Magro de cerdo en salsa - Yogurt natural Pan			- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan			
08	Kcal 834 Lip. 28	P. 32 H.C. 111	- Coditos blancos con tomate - Bacalao al horno en salsa verde - Fruta Pan	09	Kcal 797 Lip. 45	P. 35 H.C. 57	- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa - Actimel Pan	10	Kcal 919 Lip. 36	P. 33 H.C. 114	- Arroz blanco con pollo - Boquerones andaluza con lechuga - Fruta Pan	11	Kcal 765 Lip. 23	P. 60 H.C. 74	- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan
15	Kcal 820 Lip. 47	P. 25 H.C. 74	- Sopa de estrellas con ave - Maza de cerdo asada - Fruta Pan	16	Kcal 907 Lip. 40	P. 25 H.C. 108	- Arroz blanco con verduras - Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín - Yogurt natural Pan	17	Kcal 743 Lip. 31	P. 47 H.C. 64	- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan	18	Kcal 804 Lip. 29	P. 30 H.C. 103	- Espaguetis salteados - Filete de merluza romana con ensalada - Yogurt natural azucarado Pan
22	Kcal 939 Lip. 33	P. 23 H.C. 135	- Macarrones blancos con tomate - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta Pan	23	Kcal 691 Lip. 30	P. 34 H.C. 67	- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo plancha en salsa suave - Yogurt natural azucarado Pan	24	Kcal 818 Lip. 42	P. 17 H.C. 91	- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan	25	Kcal 736 Lip. 24	P. 60 H.C. 64	- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural Pan
29	Kcal 725 Lip. 41	P. 18 H.C. 70	- Coliflor - Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura - Fruta Pan	30	Kcal 755 Lip. 30	P. 31 H.C. 88	- Espirales salteados - Filete de merluza al horno con ensalada - Yogurt natural Pan								

Nota: Pan para celíacos ADPAN; No utilización de caldos, condimentos ni frutos secos en las elaboraciones.
 “Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Kiwi

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Coditos con tomate			- Judías verdes rehogadas			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz oriental			- Brócoli con bechamel			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Pavo No Nata

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 848 Lip. 40	P. 44 H.C. 80	05	Kcal 647 Lip. 22	P. 23 H.C. 93	
			– Puré de verdura			– Lentejas			– Sopa de letras			– Patatas con calamar		
			– Burger meat en salsa madrileña			– Filete de merluza romana con ensalada			– Magro de cerdo en salsa			– Huevos fritos con patatas		
			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt sabores			– Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	– Coditos con tomate			– Judías verdes rehogadas			– Paella			– Garbanzos del cocido			– Crema de calabacín	
	– Bacalao en salsa verde			– Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			– Boquerones andaluza con lechuga			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Revuelto de atún y patata paja	
	– Fruta			– Actimel			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1059 Lip. 35	P. 35 H.C. 151	17	Kcal 705 Lip. 33	P. 18 H.C. 87	18	Kcal 768 Lip. 23	P. 34 H.C. 109	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	– Sopa de estrellas con pollo y huevo			– Arroz oriental			– Brócoli			– Espaguetis salteados			– Judías blancas	
	– Maza de cerdo asada en salsa de manzana			– Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			– Tortilla de patata			– Filete de merluza romana con ensalada			– Empanadillas de atún con ensalada	
	– Fruta			– Yogurt sabores			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 862 Lip. 27	P. 26 H.C. 133	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 698 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	– Macarrones napolitana			– Guisantes rehogados			– Patatas a la riojana			– Garbanzos del cocido			– Arroz con tomate	
	– Croquetas de calabacín con ensalada			– Pechugas de pollo con salsa rubia			– Huevos fritos con patatas			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Bacalao en salsa verde	
	– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt sabores			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 788 Lip. 25	P. 29 H.C. 112									
	– Coliflor rebozada			– Espirales salteados con bacon										
	– Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			– Varitas de merluza con ensalada										
	– Fruta			– Yogurt sabores										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Pistachos No Anacardos No Pescado

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 810 Lip. 44	P. 32 H.C. 70	03	Kcal 791 Lip. 27	P. 52 H.C. 85	04	Kcal 962 Lip. 51	P. 45 H.C. 75	05	Kcal 757 Lip. 33	P. 18 H.C. 95		
			- Puré de verdura - Albóndigas de vacuno en salsa - Yogurt natural azucarado Pan			- Lentejas con verdura - Muslo de pollo asado con ensalada - Fruta Pan			- Sopa de letras con ave - Magro de cerdo en salsa - Yogurt sabores Pan			- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan			
08	Kcal 895 Lip. 32	P. 37 H.C. 112	- Coditos blancos con tomate - Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave - Fruta Pan	09	Kcal 797 Lip. 45	P. 35 H.C. 57	10	Kcal 888 Lip. 37	P. 26 H.C. 109	11	Kcal 765 Lip. 23	P. 60 H.C. 74	12	Kcal 704 Lip. 38	P. 18 H.C. 71
					- Judías verdes rehogadas - Jamoncitos de pollo en salsa - Actimel Pan		- Arroz blanco con pollo - Tortilla francesa con lechuga - Fruta Pan			- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt natural azucarado Pan			- Crema de calabacín - Huevos revueltos - Fruta Pan		
15	Kcal 820 Lip. 47	P. 25 H.C. 74	- Sopa de estrellas con ave - Maza de cerdo asada - Fruta Pan	16	Kcal 937 Lip. 39	P. 25 H.C. 119	17	Kcal 743 Lip. 31	P. 47 H.C. 64	18	Kcal 869 Lip. 33	P. 39 H.C. 101	19	Kcal 802 Lip. 32	P. 23 H.C. 99
					- Arroz blanco con verduras - Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín - Yogurt sabores Pan		- Brócoli - Estofado de pavo con verduras - Fruta Pan			- Espaguetis salteados - Filete de ternera a la plancha en salsa suave con lechuga - Yogurt natural azucarado Pan			- Judías blancas con verdura - Tortilla de patata con ensalada - Fruta Pan		
22	Kcal 939 Lip. 33	P. 23 H.C. 135	- Macarrones blancos con tomate - Croquetas de calabacín con ensalada - Fruta Pan	23	Kcal 691 Lip. 30	P. 34 H.C. 67	24	Kcal 818 Lip. 42	P. 17 H.C. 91	25	Kcal 766 Lip. 23	P. 60 H.C. 74	26	Kcal 940 Lip. 33	P. 34 H.C. 122
					- Guisantes rehogados - Pechugas de pollo plancha en salsa suave - Yogurt natural azucarado Pan		- Porrusalda - Huevos fritos con patatas - Fruta Pan			- Garbanzos del cocido - Carne del cocido (ternera, pollo) - Yogurt sabores Pan			- Arroz blanco con tomate - Lomo fresco de cerdo plancha en salsa suave - Fruta Pan		
29	Kcal 725 Lip. 41	P. 18 H.C. 70	- Coliflor - Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura - Fruta Pan	30	Kcal 863 Lip. 38	P. 27 H.C. 99									
					- Espirales salteados - Tortilla francesa con ensalada - Yogurt sabores Pan										

Nota: Pan para celíacos ADPAN; No utilización de caldos, condimentos ni frutos secos en las elaboraciones.
 “Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Queso No Nata No Leche Entera

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 686 Lip. 34	P. 22 H.C. 74	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 823 Lip. 41	P. 47 H.C. 68	05	Kcal 647 Lip. 22	P. 23 H.C. 93	
			– Puré de verdura			– Lentejas			– Sopa de letras			– Patatas con calamar		
			– Burger meat en salsa madrileña			– Filete de merluza romana con ensalada			– Magro de cerdo en salsa			– Huevos fritos con patatas		
			– Yogurt de soja			– Fruta			– Yogurt de soja			– Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113		09	Kcal 797 Lip. 39	P. 45 H.C. 64		10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122		11	Kcal 673 Lip. 22	P. 50 H.C. 67
	– Coditos con tomate				– Judías verdes rehogadas				– Paella				– Garbanzos del cocido	
	– Bacalao en salsa verde				– Jamoncitos de pollo al curry con cous cous				– Boquerones andaluza con lechuga				– Carne del cocido (ternera, pollo)	
	– Fruta				– Yogurt de soja				– Fruta				– Yogurt de soja	
	Pan				Pan				Pan				Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79		16	Kcal 1034 Lip. 36	P. 37 H.C. 139		17	Kcal 553 Lip. 18	P. 32 H.C. 68		18	Kcal 745 Lip. 23	P. 37 H.C. 98
	– Sopa de estrellas con pollo y huevo				– Arroz oriental				– Brócoli				– Espaguetis salteados	
	– Maza de cerdo asada en salsa de manzana				– Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín				– Estofado de pavo con verduras				– Filete de merluza romana con ensalada	
	– Fruta				– Yogurt de soja				– Fruta				– Yogurt de soja	
	Pan				Pan				Pan				Pan	
22	Kcal 862 Lip. 27	P. 26 H.C. 133		23	Kcal 646 Lip. 24	P. 41 H.C. 64		24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89		25	Kcal 673 Lip. 22	P. 50 H.C. 67
	– Macarrones napolitana				– Guisantes rehogados				– Patatas a la riojana				– Garbanzos del cocido	
	– Croquetas de calabacín con ensalada				– Pechugas de pollo con salsa rubia				– Huevos fritos con patatas				– Carne del cocido (ternera, pollo)	
	– Fruta				– Yogurt de soja				– Fruta				– Yogurt de soja	
	Pan				Pan				Pan				Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72		30	Kcal 763 Lip. 26	P. 32 H.C. 100								
	– Coliflor rebozada				– Espirales salteados con bacon									
	– Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura				– Varitas de merluza con ensalada									
	– Fruta				– Yogurt de soja									
	Pan				Pan									

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Lentejas

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 867 Lip. 26	P. 30 H.C. 132	04	Kcal 848 Lip. 40	P. 44 H.C. 80	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Arroz blanco con tomate			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
							- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
			- Coditos con tomate				- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
			- Bacalao en salsa verde				- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
			- Fruta				Pan			Pan			Pan	
			Pan											
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1059 Lip. 35	P. 35 H.C. 151	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
							- Brócoli con bechamel			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
			- Sopa de estrellas con pollo y huevo				- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
			- Maza de cerdo asada en salsa de manzana				- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
			- Fruta				Pan			Pan			Pan	
			Pan											
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 698 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
							- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
			- Macarrones napolitana				- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
			- Croquetas de jamón con ensalada				- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta	
			- Fruta				Pan			Pan			Pan	
			Pan											
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 788 Lip. 25	P. 29 H.C. 112									
			- Coliflor rebozada											
			- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura											
			- Fruta											
			Pan											

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Zanahoria Cruda No Tomate Fresco No Lechuga No Fruta

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 629 Lip. 18	P. 39 H.C. 81	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 667 Lip. 24	P. 18 H.C. 96	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy		
			- Yogurt natural azucarado			- Yogurt natural			- Yogurt natural			- Yogurt natural		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 817 Lip. 28	P. 41 H.C. 103	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 859 Lip. 32	P. 37 H.C. 107	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 744 Lip. 36	P. 34 H.C. 73
	- Coditos con tomate			- Judías verdes rehogadas			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones al horno			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Yogurt natural			- Actimel			- Yogurt natural			- Yogurt natural azucarado			- Yogurt natural	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 745 Lip. 40	P. 34 H.C. 66	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 609 Lip. 26	P. 38 H.C. 58	18	Kcal 907 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 773 Lip. 24	P. 26 H.C. 111
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz oriental			- Brócoli con bechamel			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana			- Empanadillas de atún	
	- Yogurt natural			- Yogurt natural			- Yogurt natural			- Yogurt natural azucarado			- Yogurt natural	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 958 Lip. 39	P. 26 H.C. 127	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 775 Lip. 40	P. 27 H.C. 79	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 741 Lip. 24	P. 36 H.C. 96
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Yogurt natural			- Yogurt natural azucarado			- Yogurt natural			- Yogurt natural			- Yogurt natural	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 638 Lip. 33	P. 25 H.C. 61	30	Kcal 754 Lip. 27	P. 29 H.C. 101									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza										
	- Yogurt natural			- Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Melocotón No Melón

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos villarroy con ensalada		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Coditos con tomate			- Judías verdes rehogadas			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz oriental			- Brócoli con bechamel			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de jamón con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt natural			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Plátano No Kiwi

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			– Puré de verdura			– Lentejas			– Sopa de letras			– Patatas con calamar		
			– Burger meat en salsa madrileña			– Filete de merluza romana con ensalada			– Magro de cerdo en salsa			– Huevos villarroy con ensalada		
			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	– Codos con tomate			– Judías verdes rehogadas			– Paella			– Garbanzos del cocido			– Crema de calabacín	
	– Bacalao en salsa verde			– Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			– Boquerones andaluza con lechuga			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Revuelto de atún y patata paja	
	– Fruta			– Actimel			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	– Sopa de estrellas con pollo y huevo			– Arroz oriental			– Brócoli con bechamel			– Espaguetis carbonara			– Judías blancas	
	– Maza de cerdo asada en salsa de manzana			– Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			– Estofado de pavo con verduras			– Filete de merluza romana con ensalada			– Empanadillas de atún con ensalada	
	– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	– Macarrones napolitana			– Guisantes rehogados			– Patatas a la riojana			– Garbanzos del cocido			– Arroz con tomate	
	– Croquetas de jamón con ensalada			– Pechugas de pollo con salsa rubia			– Huevos fritos con patatas			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Bacalao en salsa verde	
	– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	– Coliflor rebozada			– Espirales salteados con bacon										
	– Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			– Varitas de merluza con ensalada										
	– Fruta			– Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Queso No Nata

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 848 Lip. 40	P. 44 H.C. 80	05	Kcal 647 Lip. 22	P. 23 H.C. 93	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos fritos con patatas		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Codos con tomate			- Judías verdes rehogadas			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1059 Lip. 35	P. 35 H.C. 151	17	Kcal 553 Lip. 18	P. 32 H.C. 68	18	Kcal 768 Lip. 23	P. 34 H.C. 109	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz oriental			- Brócoli			- Espaguetis salteados			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 862 Lip. 27	P. 26 H.C. 133	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 698 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de calabacín con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 788 Lip. 25	P. 29 H.C. 112									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt sabores										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Piel de Melocotón

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 818 Lip. 41	P. 44 H.C. 69	05	Kcal 632 Lip. 20	P. 14 H.C. 103	
			– Puré de verdura			– Lentejas			– Sopa de letras			– Patatas con calamar		
			– Burger meat en salsa madrileña			– Filete de merluza romana con ensalada			– Magro de cerdo en salsa			– Huevos villarroy con ensalada		
			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	– Coditos con tomate			– Judías verdes rehogadas			– Paella			– Garbanzos del cocido			– Crema de calabacín	
	– Bacalao en salsa verde			– Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			– Boquerones andaluza con lechuga			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Revuelto de atún y patata paja	
	– Fruta			– Actimel			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1029 Lip. 37	P. 35 H.C. 140	17	Kcal 599 Lip. 22	P. 35 H.C. 69	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	– Sopa de estrellas con pollo y huevo			– Arroz oriental			– Brócoli con bechamel			– Espaguetis carbonara			– Judías blancas	
	– Maza de cerdo asada en salsa de manzana			– Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			– Estofado de pavo con verduras			– Filete de merluza romana con ensalada			– Empanadillas de atún con ensalada	
	– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 895 Lip. 33	P. 21 H.C. 131	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 668 Lip. 23	P. 47 H.C. 69	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	– Macarrones napolitana			– Guisantes rehogados			– Patatas a la riojana			– Garbanzos del cocido			– Arroz con tomate	
	– Croquetas de jamón con ensalada			– Pechugas de pollo con salsa rubia			– Huevos fritos con patatas			– Carne del cocido (ternera, pollo)			– Bacalao en salsa verde	
	– Fruta			– Yogurt natural azucarado			– Fruta			– Yogurt natural			– Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 758 Lip. 27	P. 29 H.C. 102									
	– Coliflor rebozada			– Espirales salteados con bacon										
	– Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			– Varitas de merluza con ensalada										
	– Fruta			– Yogurt natural										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”



Régimen No Queso

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

01		02	Kcal 710 Lip. 33	P. 19 H.C. 86	03	Kcal 621 Lip. 15	P. 36 H.C. 91	04	Kcal 848 Lip. 40	P. 44 H.C. 80	05	Kcal 647 Lip. 22	P. 23 H.C. 93	
			- Puré de verdura			- Lentejas			- Sopa de letras			- Patatas con calamar		
			- Burger meat en salsa madrileña			- Filete de merluza romana con ensalada			- Magro de cerdo en salsa			- Huevos fritos con patatas		
			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta		
			Pan			Pan			Pan			Pan		
08	Kcal 808 Lip. 24	P. 38 H.C. 113	09	Kcal 803 Lip. 39	P. 42 H.C. 72	10	Kcal 889 Lip. 30	P. 36 H.C. 122	11	Kcal 696 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	12	Kcal 734 Lip. 33	P. 31 H.C. 83
	- Coditos con tomate			- Judías verdes rehogadas			- Paella			- Garbanzos del cocido			- Crema de calabacín	
	- Bacalao en salsa verde			- Jamoncitos de pollo al curry con cous cous			- Boquerones andaluza con lechuga			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Revuelto de atún y patata paja	
	- Fruta			- Actimel			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
15	Kcal 731 Lip. 35	P. 30 H.C. 79	16	Kcal 1059 Lip. 35	P. 35 H.C. 151	17	Kcal 553 Lip. 18	P. 32 H.C. 68	18	Kcal 909 Lip. 42	P. 35 H.C. 101	19	Kcal 765 Lip. 21	P. 22 H.C. 121
	- Sopa de estrellas con pollo y huevo			- Arroz oriental			- Brócoli			- Espaguetis carbonara			- Judías blancas	
	- Maza de cerdo asada en salsa de manzana			- Burger meat (hamburguesa) horno con delicias de calabacín			- Estofado de pavo con verduras			- Filete de merluza romana con ensalada			- Empanadillas de atún con ensalada	
	- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
22	Kcal 862 Lip. 27	P. 26 H.C. 133	23	Kcal 670 Lip. 23	P. 38 H.C. 76	24	Kcal 765 Lip. 36	P. 24 H.C. 89	25	Kcal 698 Lip. 21	P. 47 H.C. 79	26	Kcal 731 Lip. 21	P. 33 H.C. 107
	- Macarrones napolitana			- Guisantes rehogados			- Patatas a la riojana			- Garbanzos del cocido			- Arroz con tomate	
	- Croquetas de calabacín con ensalada			- Pechugas de pollo con salsa rubia			- Huevos fritos con patatas			- Carne del cocido (ternera, pollo)			- Bacalao en salsa verde	
	- Fruta			- Yogurt natural azucarado			- Fruta			- Yogurt sabores			- Fruta	
	Pan			Pan			Pan			Pan			Pan	
29	Kcal 628 Lip. 30	P. 22 H.C. 72	30	Kcal 788 Lip. 25	P. 29 H.C. 112									
	- Coliflor rebozada			- Espirales salteados con bacon										
	- Burger meat (hamburguesa) plancha con calabacín en tempura			- Varitas de merluza con ensalada										
	- Fruta			- Yogurt sabores										
	Pan			Pan										

“Conforme a lo establecido en el RD 126/2015, de 27 de febrero informamos que los ingredientes alérgenos que componen los platos basales están a disposición de las familias en la Cocina del Centro”

