



# MENÚ MAYO 2018

## DESAYUNOS

Leche y cacao<sup>1,2</sup>/ Zumos de frutas/ Cereales varios<sup>3</sup>/ Tostadas<sup>1,6</sup>/ Aceite de oliva/ Mantequilla<sup>7</sup>/ Mermelada

MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
<b>FIESTA</b>	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO Y ATÚN</b> <sup>1,3,4</sup> (TOMATE, CEBOLLA, ATÚN) <i>Pasta with tomato sauce and tuna</i> <b>TORTILLA CON QUESO</b> <sup>3,4</sup> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Cheese omelette with cheese and salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON VERDURAS</b> (CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA) <i>Rice with vegetables</i> <b>MERLUZA/SALSA VERDE (HARINA, AJO, PEREJIL)</b> <sup>1,4</sup> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Yogur <sup>7</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr	Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr	
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	VIERNES 11
<b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>TORTILLA PATATAS</b> <sup>3</sup> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Potatoe omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ESPAQUETIS CON TOMATE Y VERDURAS</b> <sup>1,3</sup> (TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE) <i>Pastis with tomato sauce and vegetables</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)</b> <sup>4</sup> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABAZA/PICATOSTES</b> <sup>1,6</sup> (CALABAZA, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>CHULETA DE AGUJA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Grilled meat with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON POLLO</b> (POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE) <i>Rice with chicken</i> <b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)</b> <sup>4</sup> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr - Lip: 26,53 gr	Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,98 gr - Lip: 25,58 gr	Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 103,08 gr - Lip: 25,91 gr	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17
<b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) <i>Rice with tomato</i> <b>MERLUZA ENHARINADA</b> <sup>1,4</sup> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES</b> <sup>1,6</sup> (CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA</b> <sup>1,6</sup> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Meatballs with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO y QUESO</b> <sup>1,3,7</sup> (TOMATE, QUESO CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce and cheese</i> <b>MARRAJO AL HORNO</b> <sup>4</sup> <b>PIMIENTO, CEBOLLA Y PATATA</b> <i>Baked fish with vegetables and potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr	Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 109,77 gr - Lip: 26,50 gr	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr	Kcal: 838,66 - Prot: 50,96 gr HDC: 95,55 gr - Lip: 28,07 gr
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24
<b>ESPAQUETIS CON TOMATE</b> <sup>1,3</sup> <b>CASERO (TOMATE, CEBOLLA)</b> <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)</b> <sup>4</sup> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>LENTEJAS CON CHORIZO</b> <sup>12</sup> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables and sausages</i> <b>TORTILLA FRANCESA</b> <sup>3</sup> <b>ENSALADA DE MAIZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ENSALADA CAMPERA</b> (TOMATE, PATATA, MAÍZ) <i>Potatoes omelette</i> <b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr	Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr	Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31
<b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO</b> <sup>1,3</sup> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)</b> <sup>4</sup> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>FIESTA</b>
Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr	Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr	

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuetes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos





# MENÚ MAYO 2018 SIN CERDO

## DESAYUNOS

Leche y cacao<sup>1,7</sup>/ Zumos de frutas/ Cereales varios<sup>1</sup>/ Tostadas<sup>1,6</sup>  
Aceite de oliva/ Mantequilla<sup>7</sup>/Mermelada

MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
<b>DIA NO LECTIVO</b>	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO Y ATÚN<sup>1,3,4</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, ATÚN) <i>Pasta with tomato sauce and tuna</i> <b>TORTILLA CON QUESO<sup>3,4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Cheese omelette with cheese and salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANAHORIA, POLLO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, chicken</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON VERDURAS</b> (CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA) <i>Rice with vegetables</i> <b>MERLUZA/SALSA VERDE (HARINA, AJO, PEREJIL)<sup>1,4</sup></b> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Yogurt <sup>7</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr. HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr.	
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10
<b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>TORTILLA PATATAS<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Potatoe omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ESPAGUETIS CON TOMATE Y VERDURAS<sup>1,3</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE) <i>Pasta with tomato sauce and vegetables</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABAZA/PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> (CALABAZA, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Grilled turkey with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON POLLO</b> (POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE) <i>Rice with chicken</i> <b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr - Lip: 26,53 gr.	Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,98 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 102,08 gr - Lip: 25,91 gr.	Kcal: 801,64 - Prot: 45,69 gr HDC: 95,02 gr - Lip: 26,53 gr.
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17
<b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) <i>Rice with tomato</i> <b>MERLUZA ENHARINADO<sup>1,4</sup></b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> (CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Grilled chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANAHORIA, POLLO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, chicken</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO y QUESO<sup>1,3,7</sup></b> (TOMATE, QUESO CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce and cheese</i> <b>MARRAJO AL HORNO<sup>4</sup></b> <b>PIMIENTO, CEBOLLA Y PATATA</b> <i>Baked fish with vegetables and potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr.	Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 99,77 gr - Lip: 26,50 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	Kcal: 838,66 - Prot: 50,96 gr. HDC: 95,55 gr - Lip: 28,07 gr.
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24
<b>ESPAGUETIS CON TOMATE<sup>1,3</sup></b> CASERO (TOMATE, CEBOLLA) <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE MAIZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ENSALADA CAMPERA</b> (TOMATE, PATATA, MAÍZ) <i>Potatoes omelette</i> <b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANAHORIA, POLLO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, chicken</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr.	Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31
<b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled chicken with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO<sup>1,3</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>14</sup></b> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANAHORIA, POLLO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, chicken</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>DIA NO LECTIVO</b>
Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr.	Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	



Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuets, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos



# MENÚ MAYO 2018 SIN GLUTEN

## DESAYUNOS

Leche y cacao sin gluten<sup>7</sup>/ Zumos de frutas<sup>7</sup>/ Pan sin gluten<sup>7</sup>/ Aceite de oliva/ Mantequilla<sup>7</sup>/ Mermelada

**DIA NO LECTIVO**

MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<b>MACARRONES SIN GLUTEN/TOMATE Y ATÚN<sup>4</sup></b> <b>(TOMATE, CEBOLLA, ATÚN)</b> <i>Gluten free pasta with tomato sauce and tuna</i> <b>TORTILLA CON QUESO<sup>3,4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Cheese omelette with cheese and salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON VERDURAS</b> <b>(CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA)</b> <i>Rice with vegetables</i> <b>MERLUZA A LA PLANCHA</b> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Grilled fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Milk</i>
	Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10
<b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> <b>(PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE)</b> <i>Lentils with vegetables</i> <b>TORTILLA PATATAS<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Potatoe omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>ESPAGUETIS SIN GLUTEN/TOMATE Y VERDURAS</b> <b>(TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE)</b> <i>Gluten free pasta with tomato sauce and vegetables</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABAZA</b> <b>(CALABAZA, PATATA, CEBOLLA)</b> <i>Vegetables cream</i> <b>CHULETA DE AGUJA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON POLLO</b> <b>(POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE)</b> <i>Rice with chicken</i> <b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>
Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,68 gr - Lip: 26,53 gr.	Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 103,08 gr - Lip: 25,91 gr.	Kcal: 801,64 - Prot: 45,69 gr HDC: 95,02 gr - Lip: 26,53 gr.
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17
<b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> <b>(TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA)</b> <i>Rice with tomato</i> <b>MERLUZA A LA PLANCHA<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABACÍN</b> <b>(CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA)</b> <i>Vegetables cream</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Grilled chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>MACARRONES SIN GLUTEN/TOMATE Y QUESO<sup>7</sup></b> <b>(TOMATE, QUESO CEBOLLA, AJO)</b> <i>Gluten free pasta with tomato sauce and cheese</i> <b>MARRAJO AL HORNO<sup>4</sup></b> <b>PIMIENTO, CEBOLLA Y PATATA</b> <i>Baked fish with vegetables and potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>
Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr.	Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 109,77 gr - Lip: 26,50 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	Kcal: 838,66 - Prot: 50,96 gr HDC: 95,55 gr - Lip: 28,07 gr.
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24
<b>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE</b> <b>CASERO (TOMATE, CEBOLLA)</b> <i>Gluten free pasta with tomato sauce</i> <b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>LENTEJAS CON CHORIZO<sup>12</sup></b> <b>(ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE)</b> <i>Lentils with vegetables</i> <b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE MAIZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>ENSALADA CAMPERA</b> <b>(TOMATE, PATATA, MAÍZ)</b> <i>Potatoes omelette</i> <b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>
Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr.	Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31
<b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> <b>(ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE)</b> <i>Lentils with vegetables</i> <b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>MACARRONES SIN GLUTEN/TOMATE CASERO<sup>3</sup></b> <b>(TOMATE, CEBOLLA, AJO)</b> <i>Gluten free pasta with tomato sauce</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN <sup>3</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/ Gluten free bread/Milk</i>	<b>DIA NO LECTIVO</b>
Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr.	Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	



Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuetes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuzes, <sup>14</sup>Moluscos



## MENÚ MAYO 2018 SIN GLUTEN-SIN LECHE Y SIN LACTOSA

### DESAYUNOS

Bebida de soja<sup>6</sup> y cacao sin gluten<sup>7</sup> / Zumos de frutas / Pan sin gluten<sup>3</sup> / Aceite de oliva / Mermelada

LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p style="text-align: center;"><b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i></p> <p style="text-align: center;"><b>TORTILLA PATATAS<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Potatoe omelette with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr - Lip: 26,53 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>ESPAGUETIS SIN GLUTEN/TOMATE Y VERDURAS</b> (TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE) <i>Gluten free pasta with tomato sauce and vegetables</i></p> <p style="text-align: center;"><b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>MACARRONES SIN GLUTEN/TOMATE Y ATÚN<sup>4</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, ATÚN) <i>Gluten free pasta with tomato sauce and tuna</i></p> <p style="text-align: center;"><b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Omelette with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>ARROZ CON VERDURAS</b> (CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA) <i>Rice with vegetables</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MERLUZA A LA PLANCHA</b> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Grilled fish with potatoes</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Yogur de soja<sup>6</sup>/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Soya yogurt/Fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p style="text-align: center;"><b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) <i>Rice with tomato</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MERLUZA A LA PLANCHA<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ</b> <i>Grilled fish with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>CREMA DE CALABACÍN</b> (CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream</i></p> <p style="text-align: center;"><b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Grilled chicken with vegetables</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 26,50 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>CREMA DE CALABAZA</b> (CALABAZA, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream</i></p> <p style="text-align: center;"><b>CHULETA DE AGUIA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAÍZ</b> <i>Grilled meat with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 103,08 gr - Lip: 25,91 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>ARROZ CON POLLO</b> (POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE) <i>Rice with chicken</i></p> <p style="text-align: center;"><b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 801,64 - Prot: 45,69 gr HDC: 95,02 gr - Lip: 26,53 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Yogur de soja<sup>6</sup>/Fruta de temporada/Pan<sup>16</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p style="text-align: center;"><b>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE</b> <b>CASERO (TOMATE, CEBOLLA)</b> <i>Gluten free pasta with tomato sauce</i></p> <p style="text-align: center;"><b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>LENTEJAS CON CHORIZO<sup>12</sup></b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with vegetables and sausages</i></p> <p style="text-align: center;"><b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE MAÍZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>ENSALADA CAMPERA</b> (TOMATE, PATATA, MAÍZ) <i>Potatoes omelette</i></p> <p style="text-align: center;"><b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>ARROZ DOS DELICIAS<sup>6</sup></b> (JAMÓN YORK, ZANAHORIA) <i>Rice with ham and carrots</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ABADEJO A LA PLANCHA<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Yogur de soja<sup>6</sup>/Fruta de temporada/Pan<sup>16</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	
<p style="text-align: center;"><b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i></p> <p style="text-align: center;"><b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>MACARRONES SIN GLUTEN/TOMATE CASERO<sup>3</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Gluten free pasta with tomato sauce</i></p> <p style="text-align: center;"><b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr</p>	<p style="text-align: center;"><b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN GLUTEN</b> <i>Stew soup with gluten free noodles</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p style="text-align: center;">Agua/Fruta de temporada/Pan SIN GLUTEN<sup>3</sup>/Bebida de soja<sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Gluten free bread/Soya drink</i></p> <p style="text-align: center;">Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>	<p style="font-size: 2em; color: #e91e63;">DIA NO LECTIVO</p>	



Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuets, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos



# MENÚ MAYO 2018 SIN HUEVO

## DESAYUNOS

Leche y cacao<sup>1,2</sup>/ Zumos de frutas/ Cereales varios<sup>1</sup>/ Tostadas<sup>1,6</sup>  
Aceite de oliva/ Mantequilla<sup>7</sup>/Mermelada

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<b>DIA NO LECTIVO</b>	<b>MACARRONES SIN HUEVO/TOMATE Y ATÚN<sup>4</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, ATÚN) <i>Eggless pasta with tomato sauce and tuna</i> <b>POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled chicken and salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON VERDURAS</b> (CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA) <i>Rice with vegetables</i> <b>MERLUZA/SALSA VERDE (HARINA, AJO, PEREJIL)<sup>1,4</sup></b> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Yogurt <sup>7</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
		Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr. HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled chicken with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ESPAGUETIS SIN HUEVO/TOMATE Y VERDURAS</b> (TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE) <i>Eggless pasta with tomato sauce and vegetables</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABAZA/PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> (CALABAZA, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croissants</i> <b>CHULETA DE AGUIA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ARROZ CON POLLO</b> (POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE) <i>Rice with chicken</i> <b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Yogurt <sup>7</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr - Lip: 26,53 gr.	Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 103,08 gr - Lip: 25,91 gr.	Kcal: 801,64 - Prot: 45,69 gr HDC: 95,02 gr - Lip: 26,53 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) <i>Rice with tomato</i> <b>MERLUZA ENHARINADO<sup>1,4</sup></b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> (CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croissants</i> <b>ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA<sup>1,6</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Meatballs with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>MACARRONES SIN HUEVO/TOMATE y QUESO<sup>7</sup></b> (TOMATE, QUESO CEBOLLA, AJO) <i>Eggless pasta with tomato sauce and cheese</i> <b>MARRAJO AL HORNO<sup>4</sup></b> <b>PIMIENTO, CEBOLLA Y PATATA</b> <i>Baked fish with vegetables and potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>JUDIAS CON POLLO</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with chicken</i> <b>FOGONERO A LA PLANCHA<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Yogurt <sup>7</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr.	Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 109,77 gr - Lip: 26,50 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	Kcal: 838,66 - Prot: 50,96 gr. HDC: 95,55 gr - Lip: 28,07 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 100,08 gr - Lip: 28,46 gr.
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<b>ESPAGUETIS SIN HUEVO/TOMATE CASERO (TOMATE, CEBOLLA)</b> <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>LENTEJAS CON CHORIZO<sup>12</sup></b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with vegetables and sausages</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE MAIZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled chicken with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ENSALADA CAMPERA</b> (TOMATE, PATATA, MAÍZ) <i>Potatoes omelette</i> <b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>ARROZ DOS DELICIAS<sup>6</sup></b> (JAMÓN YORK, ZANAHORIA) <i>Rice with ham and carrots</i> <b>ABADEJO ENHARINADO<sup>1,4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Yogurt <sup>7</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>
Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr.	Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	
<b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>MACARRONES SIN HUEVO CON TOMATE CASERO</b> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Eggless pasta with tomato sauce</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Leche <sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i>	<b>DIA NO LECTIVO</b>	
Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr.	Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr.	Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.		

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuets, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos



## MENÚ MAYO 2018 SIN LECHE-SIN LACTOSA Y SIN TERNERA

### DESAYUNOS

Bebida de soja y cacao<sup>7</sup> / Zumos de frutas/ Cereales varios<sup>1</sup>/  
Tostadas<sup>1,4</sup> / Aceite de oliva/Mermelada

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	DIA NO LECTIVO	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO Y ATÚN<sup>1,3,4</sup></b> <b>(TOMATE, CEBOLLA, ATÚN)</b> <i>Pasta with tomato sauce and tuna</i> <b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr. - Lip: 25,58 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr. - Lip: 26,9 gr.	<b>ARROZ CON VERDURAS</b> <b>(CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA)</b> <i>Rice with vegetables</i> <b>MERLUZA/SALSA VERDE (HARINA, AJO, PEREJIL)<sup>1,4</sup></b> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr. HDC: 112,98 gr. - Lip: 26,84 gr.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> <b>(PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE)</b> <i>Lentils with vegetables</i> <b>TORTILLA PATATAS<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Potatoe omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr. - Lip: 26,53 gr.	<b>ESPAGUETIS CON TOMATE Y VERDURAS<sup>1,3</sup></b> <b>(TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE)</b> <i>Pasta with tomato sauce and vegetables</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr. - Lip: 25,58 gr.	<b>CREMA DE CALABAZA/PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> <b>(CALABAZA, PATATA, CEBOLLA)</b> <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>CHULETA DE AGUIA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 103,08 gr. - Lip: 25,91 gr.	<b>ARROZ CON POLLO</b> <b>(POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE)</b> <i>Rice with chicken</i> <b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 801,64 - Prot: 45,69 gr HDC: 95,02 gr. - Lip: 26,53 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr. - Lip: 26,9 gr.
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> <b>(TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA)</b> <i>Rice with tomato</i> <b>MERLUZA ENHARINADO<sup>1,4</sup></b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr. - Lip: 29,36 gr.	<b>CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> <b>(CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA)</b> <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Grilled chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 92,60 gr. - Lip: 26,50 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr. - Lip: 26,9 gr.	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO<sup>1,3</sup></b> <b>(TOMATE, CEBOLLA, AJO)</b> <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>MARRAJO AL HORNO<sup>4</sup></b> <b>PIMIENTO, CEBOLLA Y PATATA</b> <i>Baked fish with vegetables and potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 838,66 - Prot: 50,96 gr HDC: 95,55 gr. - Lip: 28,07 gr.	<b>JUDIAS CON POLLO</b> <b>(ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE)</b> <i>Beans with chicken</i> <b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 837,37 - Prot: 45,25 gr HDC: 100,08 gr. - Lip: 28,46 gr.
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<b>ESPAGUETIS CON TOMATE<sup>1,3</sup></b> <b>CASERO (TOMATE, CEBOLLA)</b> <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr. - Lip: 25,58 gr.	<b>LENTEJAS CON CHORIZO<sup>12</sup></b> <b>(ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE)</b> <i>Beans with vegetables and sausages</i> <b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE MAIZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr. - Lip: 24,51 gr.	<b>ENSALADA CAMPERA</b> <b>(TOMATE, PATATA, MAÍZ)</b> <i>Potatoes omelette</i> <b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr. - Lip: 25,05 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr. - Lip: 26,9 gr.	<b>ARROZ DOS DELICIAS<sup>6</sup></b> <b>(JAMÓN YORK, ZANAHORIA)</b> <i>Rice with ham and carrots</i> <b>ABADEJO ENHARINADO<sup>1,4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr. - Lip: 25,05 gr.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	
<b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> <b>(ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE)</b> <i>Lentils with vegetables</i> <b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr. - Lip: 24,84 gr.	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO<sup>1,3</sup></b> <b>(TOMATE, CEBOLLA, AJO)</b> <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr. - Lip: 25,05 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr. - Lip: 26,9 gr.	DIA NO LECTIVO	

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuets, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos



# MENÚ MAYO 2018 SIN LECHE Y SIN LACTOSA

## DESAYUNOS

Bebida de soja y cacao<sup>7</sup> / Zumos de frutas/ Cereales varios<sup>1</sup>/  
Tostadas<sup>14</sup>/ Aceite de oliva/Mermelada

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<b>DIA NO LECTIVO</b>	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO Y ATÚN</b> <sup>1,3,4</sup> (TOMATE, CEBOLLA, ATÚN) <i>Pasta with tomato sauce and tuna</i> <b>TORTILLA FRANCESA</b> <sup>3</sup> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr.	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	<b>ARROZ CON VERDURAS</b> (CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA) <i>Rice with vegetables</i> <b>MERLUZA/SALSA VERDE (HARINA, AJO, PEREJIL)</b> <sup>1,4</sup> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr. HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>TORTILLA PATATAS</b> <sup>3</sup> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Potatoes omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr - Lip: 26,53 gr.	<b>ESPAGUETIS CON TOMATE Y VERDURAS</b> <sup>1,3</sup> (TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE) <i>Pasta with tomato sauce and vegetables</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)</b> <sup>4</sup> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	<b>CREMA DE CALABAZA/PICATOSTES</b> <sup>1,6</sup> (CALABAZA, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with crostons</i> <b>CHULETA DE AGUIA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 102,08 gr - Lip: 25,91 gr.	<b>ARROZ CON POLLO</b> (POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE) <i>Rice with chicken</i> <b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)</b> <sup>4</sup> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 801,64 - Prot: 45,69 gr HDC: 95,02 gr - Lip: 26,53 gr.	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) <i>Rice with tomato</i> <b>MERLUZA ENHARINADO</b> <sup>1,4</sup> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr.	<b>CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES</b> <sup>1,6</sup> (CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with crostons</i> <b>ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA</b> <sup>1,6</sup> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Meatballs with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 26,50 gr.	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO</b> <sup>1,3</sup> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>MARRAJO AL HORNO</b> <sup>4</sup> <b>PIMIENTO, CEBOLLA Y PATATA</b> <i>Baked fish with vegetables and potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 838,66 - Prot: 50,96 gr HDC: 95,55 gr - Lip: 28,07 gr.	<b>JUDIAS CON POLLO</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with chicken</i> <b>TORTILLA FRANCESA</b> <sup>3</sup> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 837,37 - Prot: 45,25 gr HDC: 100,08 gr - Lip: 28,46 gr.
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<b>ESPAGUETIS CON TOMATE</b> <sup>1,3</sup> <b>CASERO (TOMATE, CEBOLLA)</b> <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)</b> <sup>4</sup> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	<b>LENTEJAS CON CHORIZO</b> <sup>12</sup> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with vegetables and sausages</i> <b>TORTILLA FRANCESA</b> <sup>3</sup> <b>ENSALADA DE MAIZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr.	<b>ENSALADA CAMPERA</b> (TOMATE, PATATA, MAÍZ) <i>Potatoes omelette</i> <b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr.	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	<b>ARROZ DOS DELICIAS</b> <sup>6</sup> (JAMÓN YORK, ZANAHORIA) <i>Rice with ham and carrots</i> <b>ABADEJO ENHARINADO</b> <sup>1,4</sup> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	
<b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr.	<b>MACARRONES CON TOMATE CASERO</b> <sup>1,3</sup> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)</b> <sup>4</sup> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr.	<b>COCIDO COMPLETO</b> <sup>1,3,12</sup> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	<b>DIA NO LECTIVO</b>	

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuets, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos







# MENÚ MAYO 2018 SIN HUEVO-SIN LECHE Y SIN LACTOSA

## DESAYUNOS

Bebida de soja y cacao<sup>7</sup> / Zumos de frutas/ Cereales varios<sup>1</sup>/  
Tostadas<sup>14</sup> / Aceite de oliva/Mermelada

MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
<b>DIA NO LECTIVO</b>	<b>MACARRONES SIN HUEVO/TOMATE Y ATÚN<sup>4</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, ATÚN) <i>Eggless pasta with tomato sauce and tuna</i> <b>POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled chicken and salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	<b>ARROZ CON VERDURAS</b> (CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA) <i>Rice with vegetables</i> <b>MERLUZA/SALSA VERDE (HARINA, AJO, PEREJIL)<sup>1,4</sup></b> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr. HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr.
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	VIERNES 11
<b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled chicken with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr - Lip: 26,53 gr.	<b>ESPAGUETIS SIN HUEVO/TOMATE Y VERDURAS</b> (TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE) <i>Eggless pasta with tomato sauce and vegetables</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>4</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Baked fish with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	<b>CREMA DE CALABAZA/PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> (CALABAZA, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>CHULETA DE AGUIA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 799,94 - Prot: 38,59 gr HDC: 102,08 gr - Lip: 25,91 gr.	<b>ARROZ CON POLLO</b> (POLLO, AJO, CEBOLLA, TOMATE) <i>Rice with chicken</i> <b>CAELLA A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 801,64 - Prot: 45,69 gr HDC: 95,02 gr - Lip: 26,53 gr.
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	VIERNES 18
<b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) <i>Rice with tomato</i> <b>MERLUZA ENHARINADO<sup>1,4</sup></b> <b>ENSALADA LECHUGA Y MAIZ</b> <i>Breaded fish with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr.	<b>CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> (CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croutons</i> <b>ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA<sup>1,6</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Meatballs with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 26,50 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	<b>JUDIAS CON POLLO</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with vegetables</i> <b>FOGONERO A LA PLANCHA<sup>4</sup></b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled fish with salad</i> Agua/Yogur de soja <sup>6</sup> /Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Soya Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 100,08 gr - Lip: 28,46 gr.
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	VIERNES 25
<b>ESPAGUETIS SIN HUEVO CON TOMATE</b> CASERO (TOMATE, CEBOLLA) <i>Eggless pasta with tomato sauce</i> <b>CAZÓN A LA PLANCHA (AJO, PEREJIL)<sup>4</sup></b> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled fish with carrots</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr.	<b>LENTEJAS CON CHORIZO<sup>12</sup></b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with vegetables and sausages</i> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE MAIZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled chicken with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr.	<b>ENSALADA CAMPERA</b> (TOMATE, PATATA, MAÍZ) <i>Potatoes omelette</i> <b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31
<b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i> <b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr.	<b>MACARRONES SIN HUEVO/TOMATE CASERO</b> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Eggless pasta with tomato sauce</i> <b>FOGONERO AL HORNO (CEBOLLA, AJO)<sup>14</sup></b> <b>PATATA PANADERA AL HORNO</b> <i>Baked fish with potatoes</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr.	<b>COCIDO COMPLETO<sup>12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS SIN HUEVO</b> <i>Stew soup with eggless noodles</i> <b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b> <b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i> Agua/Fruta de temporada/Pan <sup>1,6</sup> /Bebida de soja <sup>6</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Soya drink</i> Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr.	<b>DIA NO LECTIVO</b>



Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuets, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos



# MENÚ MAYO 2018 SIN PESCADO

## DESAYUNOS

Leche y cacao<sup>1,7</sup>/ Zumos de frutas/ Cereales varios<sup>1</sup>/ Tostadas<sup>1,6</sup>  
Aceite de oliva/ Mantequilla<sup>7</sup>/Mermelada

LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p><b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (PATATA, P. VERDE, CEBOLLA, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i></p> <p><b>TORTILLA PATATAS<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Potatoe omelette with salad</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 801,64 - HDC: 95,02 gr Prot: 45,69 gr - Lip: 26,53 gr</p>	<p><b>ESPAGUETIS CON TOMATE Y VERDURAS<sup>1,3</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, P. VERDE) <i>Pasta with tomato sauce and vegetables</i></p> <p><b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Grilled meat with vegetables</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,98 gr - Lip: 25,58 gr</p>	<p><b>MACARRONES CON TOMATE CASERO<sup>1,3</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA) <i>Pasta with tomato sauce</i></p> <p><b>TORTILLA CON QUESO<sup>3,4</sup></b></p> <p><b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Cheese omelette with cheese and salad</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 824,49 - HDC: 96,68 gr Prot: 51,90 gr - Lip: 25,58 gr</p>	<p><b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i></p> <p><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b></p> <p><b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>	<p><b>ARROZ CON VERDURAS</b> (CEBOLLA, PIMIENTO Y ZANAHORIA) <i>Rice with vegetables</i></p> <p><b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>TOMATE ALIÑADO</b> <i>Grilled chicken with tomato</i></p> <p>Agua/Yogur<sup>7</sup>/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 841,14 - Prot: 36,92 gr HDC: 112,98 gr - Lip: 26,84 gr</p>
<p><b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b> (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) <i>Rice with tomato</i></p> <p><b>CHULETA DE AGUJA A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ</b> <i>Grilled meat with salad</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 799,3 - Prot: 44,07 gr HDC: 102,43 gr - Lip: 29,36 gr</p>	<p><b>CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES<sup>1,6</sup></b> (CALABACÍN, PATATA, CEBOLLA) <i>Vegetables cream with croutons</i></p> <p><b>ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA<sup>1,6</sup></b> <b>MENESTRA (JUDÍAS, ALCACH., ZANAHORIA)</b> <i>Meatballs with vegetables</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 788,60 - Prot: 27,76 gr HDC: 109,77 gr - Lip: 26,50 gr</p>	<p><b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i></p> <p><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b></p> <p><b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>	<p><b>MACARRONES CON TOMATE CASERO y QUESO<sup>1,3,7</sup></b> (TOMATE, QUESO CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce and cheese</i></p> <p><b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled chicken with salad</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 838,66 - Prot: 50,96 gr HDC: 95,55 gr - Lip: 28,07 gr</p>	<p><b>JUDIAS CON POLLO</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with chicken</i></p> <p><b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i></p> <p>Agua/Yogur<sup>7</sup>/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 837,37 - Prot: 45,25 gr HDC: 100,08 gr - Lip: 28,46 gr</p>
<p><b>ESPAGUETIS CON TOMATE<sup>1,3</sup></b> <b>CASERO (TOMATE, CEBOLLA)</b> <i>Pasta with tomato sauce</i></p> <p><b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>BASTONCITOS DE ZANAHORIA</b> <i>Grilled meat fish with carrots</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 824,49 - Prot: 51,90 gr HDC: 96,68 gr - Lip: 25,58 gr</p>	<p><b>LENTEJAS CON CHORIZO<sup>12</sup></b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Beans with vegetables and sausages</i></p> <p><b>TORTILLA FRANCESA<sup>3</sup></b> <b>ENSALADA DE MAÍZ, TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Omelette with salad</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 803,86 - Prot: 53,23 gr HDC: 92,60 gr - Lip: 24,51 gr</p>	<p><b>ENSALADA CAMPERA</b> (TOMATE, PATATA, MAÍZ) <i>Potatoes omelette</i></p> <p><b>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</b> <b>MENESTRA DE VERDURAS</b> <i>Baked chicken with vegetables</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 834,74 - Prot: 44,54 gr HDC: 107,29 gr - Lip: 25,05 gr</p>	<p><b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i></p> <p><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b></p> <p><b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>	<p><b>ARROZ DOS DELICIAS<sup>6</sup></b> (JAMÓN YORK, ZANAHORIA) <i>Rice with ham and carrots</i></p> <p><b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</b> <i>Grilled chicken with salad</i></p> <p>Agua/Yogur<sup>7</sup>/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Yogurt/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr</p>
<p><b>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</b> (ZANAHORIA, PATATA, PIMIENTO, TOMATE) <i>Lentils with vegetables</i></p> <p><b>LOMO A LA PLANCHA</b> <b>ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA</b> <i>Grilled meat with salad</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 815,21 - HDC: 96,91 gr Prot: 28,91 gr - Lip: 24,84 gr</p>	<p><b>MACARRONES CON TOMATE CASERO<sup>1,3</sup></b> (TOMATE, CEBOLLA, AJO) <i>Pasta with tomato sauce</i></p> <p><b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>PATATAS PANADERAS AL HORNO</b> <i>Grilled chicken with potatoes</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 834,74 - HDC: 107,29 gr Prot: 44,54 gr - Lip: 25,05 gr</p>	<p><b>COCIDO COMPLETO<sup>1,3,12</sup></b> <b>SOPA CON FIDEOS</b> <i>Stew soup with noodles</i></p> <p><b>GARBANZOS, ZANH., JAMÓN, POLLO, CHORIZO</b></p> <p><b>REPOLLO REHOGADO</b> <i>Chickpeas, carrot, ham, chicken, sausages</i></p> <p>Agua/Fruta de temporada/Pan<sup>1,6</sup>/Leche<sup>7</sup> <i>Water/Seasonal fruit/Bread/Milk</i></p> <p>Kcal: 851 - Prot: 24,7 gr HDC: 88 gr - Lip: 26,9 gr</p>	<p><b>DIA NO LECTIVO</b></p>	



Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

<sup>1</sup>Cereales que contengan gluten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Huevos, <sup>4</sup>Pescado, <sup>5</sup>Cacahuetes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leche, <sup>8</sup>Frutos de cáscara, <sup>9</sup>Apio, <sup>10</sup>Mostaza, <sup>11</sup>Granos sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de azufre, <sup>13</sup>Altramuces, <sup>14</sup>Moluscos