

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																																																																																
<b>Semana 1</b>	<p><b>CONSEJOS SALUDABLES</b></p> <p><b>¡ESTE MES LLEGA LA PRIMAVERA!</b> consume frutas, verduras y hortalizas de temporada, ¡nuevos coloridos! Aprovéchalos para darle color a tus platos y con ello un mayor aporte de vitaminas</p>	<p><b>FRUTA DE TEMPORADA:</b> Clementina, manzana, naranja, pera y plátano.</p>	<p>Todos nuestros menús van acompañados de agua como bebida y de pan (30g/comensal). Martes y jueves se servirá pan integral (30g/comensal).</p> <p>Nuestros productos no contienen "potenciadores del sabor" ni "grasas trans añadidas"</p>	<p>Para la elaboración de nuestros platos se utiliza aceite de girasol alto oleico ≥75% y sal yodada. En el caso de los platos 100% ECOLÓGICOS, es ACEITE DE OLIVA VIRGEN ECOLÓGICO. Como grasa de adición en la elaboración de las ensaladas se emplea aceite de oliva virgen extra.</p>	<p><b>1 FESTIVO</b></p> <p><b>Cazuela de arroz con ternera ecológica*</b> (con zanahoria, cebolla, pimiento y tomate)</p> <p><b>Merluza al ajo y perejil con judías verdes rehogadas</b> (al horno) <i>Pescado, Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2461,15</td> <td>588,23</td> <td>18,45</td> <td>2,49</td> <td>81,37</td> <td>17,34</td> <td>21,31</td> <td>4,70</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Puré de patata y lomo de cerdo rustido. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2461,15	588,23	18,45	2,49	81,37	17,34	21,31	4,70																																																																
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2461,15	588,23	18,45	2,49	81,37	17,34	21,31	4,70																																																																														
<b>Semana 2</b>	<p><b>4</b></p> <p><b>Crema de hortalizas ecológica*</b> (con patata, zanahoria y judía verde) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p><b>Hamburguesa de pollo lionesa con guisantes salteados</b> (al horno con salsa de cebolla) <i>Sulfitos, Soja</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2515,50</td> <td>601,24</td> <td>18,53</td> <td>2,19</td> <td>66,79</td> <td>20,74</td> <td>22,19</td> <td>4,25</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Coliflor y pescado blanco al papillote. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2515,50	601,24	18,53	2,19	66,79	20,74	22,19	4,25	<p><b>5</b></p> <p><b>Fideuá de ternera ecológica*</b> (con cebolla, zanahoria, pimiento y tomate) <i>Gluten, Soja, Huevo</i></p> <p><b>Abadejo a la rondeña con ensalada</b> (al horno con pimiento, puerro, cebolla y tomate; y ensalada de lechuga y maíz) <i>Pescado, Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2491,43</td> <td>595,47</td> <td>17,95</td> <td>2,73</td> <td>78,19</td> <td>22,20</td> <td>26,59</td> <td>5,54</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Ensalada de tomate y pechuga de pavo en su jugo. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2491,43	595,47	17,95	2,73	78,19	22,20	26,59	5,54	<p><b>6</b></p> <p><b>Arroz a la cubana ecológico*</b> (con salsa de tomate con zanahoria y puerro)</p> <p><b>Tortilla de patata y cebolla con ensalada</b> (de lechuga y lombarda) <i>Huevo</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2479,15</td> <td>592,53</td> <td>21,16</td> <td>3,12</td> <td>81,75</td> <td>17,45</td> <td>14,59</td> <td>5,01</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Sopa minestrone y magro de cerdo salteado. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2479,15	592,53	21,16	3,12	81,75	17,45	14,59	5,01	<p><b>7</b></p> <p><b>Sopa con estremitas ecológica*</b> (con carcasa de pollo, hueso de ternera, puerro, zanahoria y patata) <i>Gluten. Puede contener trazas de: Soja, Huevo</i></p> <p><b>Guisado de atún con verduras rehogadas</b> (con patata, zanahoria, judía verde, coliflor, guisante, cebolla y tomate) <i>Pescado, Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2489,87</td> <td>595,09</td> <td>16,35</td> <td>3,52</td> <td>72,38</td> <td>22,82</td> <td>24,89</td> <td>4,10</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Verduras rehogadas y tortilla francesa. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2489,87	595,09	16,35	3,52	72,38	22,82	24,89	4,10	<p><b>8</b></p> <p><b>Ensalada completa</b> (con lechuga, tomate, zanahoria y pepino)</p> <p><b>Garbanzos jardinera ecológicos*</b> (con patata, zanahoria, espinaca, pimiento y tomate)</p> <p>Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2418,82</td> <td>578,11</td> <td>30,64</td> <td>3,00</td> <td>49,67</td> <td>19,67</td> <td>19,67</td> <td>4,49</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Crema de verduras y pescado blanco al limón. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2418,82	578,11	30,64	3,00	49,67	19,67	19,67	4,49
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2515,50	601,24	18,53	2,19	66,79	20,74	22,19	4,25																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2491,43	595,47	17,95	2,73	78,19	22,20	26,59	5,54																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2479,15	592,53	21,16	3,12	81,75	17,45	14,59	5,01																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2489,87	595,09	16,35	3,52	72,38	22,82	24,89	4,10																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2418,82	578,11	30,64	3,00	49,67	19,67	19,67	4,49																																																																														
<b>Semana 3</b>	<p><b>11</b></p> <p><b>Lentejas con hortalizas ecológicas*</b> (con patata, zanahoria, judía verde, calabacín y tomate) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p><b>Pisto de verduras con patata y huevo</b> (al horno con calabacín, berenjena, cebolla, pimiento y tomate) <i>Huevo. Puede contener trazas de: Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2469,32</td> <td>590,18</td> <td>24,63</td> <td>2,95</td> <td>68,74</td> <td>24,81</td> <td>17,27</td> <td>4,54</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Champiñón al ajillo y calamares en salsa. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2469,32	590,18	24,63	2,95	68,74	24,81	17,27	4,54	<p><b>12</b></p> <p><b>Crema de verduras naturales ecológica*</b> (con patata, zanahoria y calabacín) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p><b>Salchichas de pavo y pollo con hortalizas y arroz salteados</b> (al horno con pimiento y maíz) <i>Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2538,00</td> <td>606,76</td> <td>21,55</td> <td>3,12</td> <td>72,97</td> <td>18,85</td> <td>20,01</td> <td>6,02</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Sémola y brocheta de pescado azul. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2538,00	606,76	21,55	3,12	72,97	18,85	20,01	6,02	<p><b>13</b></p> <p><b>Ensalada de la Huerta</b> (con lechuga, tomate, zanahoria y maíz)</p> <p><b>Alubias con verduras ecológicas*</b> (con patata, zanahoria, pimiento, cebolla y tomate) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2410,60</td> <td>576,15</td> <td>28,20</td> <td>4,30</td> <td>60,16</td> <td>22,02</td> <td>13,73</td> <td>3,10</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Ensalada mixta y lomo de cerdo rustido. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2410,60	576,15	28,20	4,30	60,16	22,02	13,73	3,10	<p><b>14</b></p> <p><b>Paella mixta ecológica*</b> (con ternera, cebolla, zanahoria, pimiento, guisante y tomate)</p> <p><b>Tortilla de patata y calabacín con ensalada</b> (de lechuga y zanahoria) <i>Huevo</i> Yogur Leche Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2552,16</td> <td>609,98</td> <td>18,85</td> <td>4,56</td> <td>88,45</td> <td>19,55</td> <td>21,47</td> <td>5,82</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Puré de patata y pescado blanco al vapor. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2552,16	609,98	18,85	4,56	88,45	19,55	21,47	5,82	<p><b>15</b></p> <p><b>Espirales hortelana ecológicas*</b> (con calabacín, zanahoria, pimiento y tomate) <i>Gluten</i></p> <p><b>Merluza en salsa con ensalada</b> (al horno con pimiento, cebolla, puerro y tomate; y ensalada de lechuga y tomate) <i>Pescado, Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2510,97</td> <td>600,14</td> <td>18,91</td> <td>2,80</td> <td>82,29</td> <td>24,62</td> <td>21,76</td> <td>5,35</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Guisantes salteados y pechuga de pollo a la plancha. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2510,97	600,14	18,91	2,80	82,29	24,62	21,76	5,35
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2469,32	590,18	24,63	2,95	68,74	24,81	17,27	4,54																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2538,00	606,76	21,55	3,12	72,97	18,85	20,01	6,02																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2410,60	576,15	28,20	4,30	60,16	22,02	13,73	3,10																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2552,16	609,98	18,85	4,56	88,45	19,55	21,47	5,82																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2510,97	600,14	18,91	2,80	82,29	24,62	21,76	5,35																																																																														
<b>Semana 4</b>	<p><b>18</b></p> <p><b>Crema de patata y puerro ecológica*</b> (con patata, puerro y zanahoria) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p><b>Albóndigas de cerdo a la andaluza con ensalada</b> (guisado con cebolla, puerro y pimiento y ensalada de lechuga y lombarda) <i>Sulfitos, Soja</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2482,19</td> <td>593,26</td> <td>22,54</td> <td>2,40</td> <td>64,38</td> <td>20,37</td> <td>22,18</td> <td>5,56</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Brócoli al vapor y pescado azul al caldo corto. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2482,19	593,26	22,54	2,40	64,38	20,37	22,18	5,56	<p><b>19</b></p> <p><b>Puchero andaluz ecológico*</b> (con patata, garbanzos, zanahoria, arroz y caldo con carcasas de pollo, hueso de ternera, puerro y zanahoria)</p> <p><b>Fogonero al horno con zanahoria salteada</b> (con cebolla, ajo y perejil) <i>Pescado, Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2492,28</td> <td>595,67</td> <td>16,23</td> <td>1,95</td> <td>73,32</td> <td>19,57</td> <td>28,74</td> <td>5,08</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Ensalada verde y ternera guisada. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2492,28	595,67	16,23	1,95	73,32	19,57	28,74	5,08	<p><b>20</b></p> <p><b>Arroz al horno ecológico* salsa de tomate</b> (salsa de tomate con zanahoria y puerro)</p> <p><b>Tortilla de patata y espinacas con ensalada</b> (de lechuga y maíz) <i>Huevo</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2539,17</td> <td>606,88</td> <td>20,51</td> <td>3,18</td> <td>90,00</td> <td>18,66</td> <td>16,81</td> <td>4,25</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Parrillada de verduras y pollo al limón. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2539,17	606,88	20,51	3,18	90,00	18,66	16,81	4,25	<p><b>21</b></p> <p><b>Ensalada completa con remolacha</b> (con lechuga, tomate, zanahoria y remolacha)</p> <p><b>Garbanzos jardinera ecológicos*</b> (con patata, zanahoria, espinaca, pimiento y tomate)</p> <p>Yogur Leche Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2483,75</td> <td>593,63</td> <td>32,06</td> <td>5,21</td> <td>55,28</td> <td>23,39</td> <td>15,53</td> <td>2,67</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Sopa juliana y pescado blanco con tomate. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2483,75	593,63	32,06	5,21	55,28	23,39	15,53	2,67	<p><b>22</b></p> <p><b>Espaguetis salteados ecológicos* salsa de tomate</b> (salsa de tomate con zanahoria y puerro) <i>Gluten</i></p> <p><b>Dados de salmón en su jugo con guisantes rehogados</b> (al horno) <i>Pescado, Sulfitos. Puede contener trazas de: Moluscos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2470,25</td> <td>590,40</td> <td>16,91</td> <td>2,70</td> <td>79,58</td> <td>18,67</td> <td>26,16</td> <td>4,49</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Crema de calabacín y tortilla francesa. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2470,25	590,40	16,91	2,70	79,58	18,67	26,16	4,49
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2482,19	593,26	22,54	2,40	64,38	20,37	22,18	5,56																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2492,28	595,67	16,23	1,95	73,32	19,57	28,74	5,08																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2539,17	606,88	20,51	3,18	90,00	18,66	16,81	4,25																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2483,75	593,63	32,06	5,21	55,28	23,39	15,53	2,67																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2470,25	590,40	16,91	2,70	79,58	18,67	26,16	4,49																																																																														
<b>Semana 5</b>	<p><b>25</b></p> <p><b>Lentejas con verduras ecológicas*</b> (con patata, zanahoria, pimiento, cebolla y tomate) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p><b>Abadejo con guarnición de verdura primavera rehogada</b> (al horno con cebolla, pimiento, puerro y patata) <i>Pescado, Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2425,37</td> <td>579,68</td> <td>24,42</td> <td>3,22</td> <td>60,25</td> <td>19,49</td> <td>23,90</td> <td>5,48</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Col al ajillo y huevos cocidos. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2425,37	579,68	24,42	3,22	60,25	19,49	23,90	5,48	<p><b>26</b></p> <p><b>Macarrones con verduras ecológicos* salsa de tomate</b> (con champiñón, zanahoria y pimiento; y salsa de tomate con zanahoria y puerro) <i>Gluten</i></p> <p><b>Tortilla de patata y cebolla con ensalada</b> (de lechuga y zanahoria) <i>Huevo</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2533,95</td> <td>605,63</td> <td>22,83</td> <td>3,45</td> <td>77,43</td> <td>21,49</td> <td>17,66</td> <td>5,06</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Ensalada variada y pescado blanco en salsa. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2533,95	605,63	22,83	3,45	77,43	21,49	17,66	5,06	<p><b>27</b></p> <p><b>Cazuela de arroz con ternera ecológica*</b> (con zanahoria, cebolla, pimiento y tomate)</p> <p><b>Filete de palometa a la riojana con ensalada</b> (al horno con pimiento, puerro, cebolla y tomate y ensalada de lechuga y tomate) <i>Pescado, Sulfitos</i> Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2520,17</td> <td>602,34</td> <td>16,21</td> <td>2,40</td> <td>85,30</td> <td>20,00</td> <td>25,88</td> <td>7,16</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Verduras rehogadas y magro de cerdo con ajetes. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2520,17	602,34	16,21	2,40	85,30	20,00	25,88	7,16	<p><b>28</b></p> <p><b>Crema de zanahoria ecológica*</b> (con patata y zanahoria) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p><b>Contramuslo de pollo con pisto asado</b> (al horno; con calabacín, berenjena, cebolla, pimiento y tomate)</p> <p>Yogur Leche Pan integral <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2505,07</td> <td>598,73</td> <td>33,93</td> <td>6,64</td> <td>59,01</td> <td>24,32</td> <td>27,45</td> <td>3,78</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Sémola y brocheta de pescado blanco. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2505,07	598,73	33,93	6,64	59,01	24,32	27,45	3,78	<p><b>29</b></p> <p><b>Ensalada completa</b> (con lechuga, tomate, zanahoria y pepino)</p> <p><b>Alubias con hortalizas ecológicas*</b> (con patata, zanahoria, judía verde, calabacín y tomate)</p> <p>Fruta fresca de temporada</p> <p>Pan <i>Consulte la información de alérgenos del pan en su centro</i></p> <table border="1"> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>Energía (kcal)</td> <td>Grasas (g)</td> <td>AGS (g)</td> <td>HC (g)</td> <td>Az. (g)</td> <td>Prot. (g)</td> <td>Sal (g)</td> </tr> <tr> <td>2442,70</td> <td>583,82</td> <td>31,93</td> <td>4,83</td> <td>54,51</td> <td>19,75</td> <td>13,31</td> <td>2,69</td> </tr> </table> <p><b>CENA: Puré de verduras y tortilla francesa. Fruta</b></p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2442,70	583,82	31,93	4,83	54,51	19,75	13,31	2,69
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2425,37	579,68	24,42	3,22	60,25	19,49	23,90	5,48																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2533,95	605,63	22,83	3,45	77,43	21,49	17,66	5,06																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2520,17	602,34	16,21	2,40	85,30	20,00	25,88	7,16																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2505,07	598,73	33,93	6,64	59,01	24,32	27,45	3,78																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2442,70	583,82	31,93	4,83	54,51	19,75	13,31	2,69																																																																														

Consulte los festivos con el calendario escolar de su centro correspondiente

**INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:** Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.