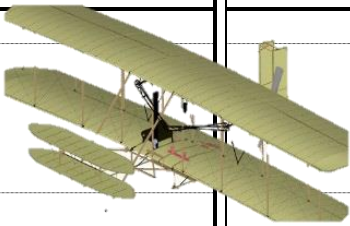
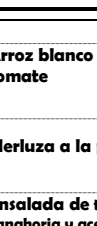
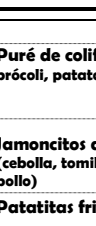


LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
																			
Día 6				Día 7				Día 8				Día 9				Día 10			
Crema de legumbres (lenteja, garbanzo, harina, patata, cebolla, zanahoria y puerro)				Paella valenciana (pollo, cebolla, ajo, tomate, pimiento, alcachofas, zanahoria y judía verde)				Macarrones INTEGRALES a la napolitana (pasta, tomate, albahaca, orégano y cebolla)				Ensalada griega				Lentejas caseras (zanahoria, harina, patata, pimiento, ajo, carne de cerdo, tomate y cebolla)			
Pechuga de pollo a la plancha				Skipper de bacalao				Tacos de pavo en salsa (carne de pavo, cebolla, zanahoria, harina y caldo de pollo)				Musaka de carne (pasta, tomate, carne de cerdo y queso)				Filete de abadejo al horno en salsa verde (harina, cebolla, ajo y perejil)			
Taquitos de tomate aliñados (aceite de oliva, sal y orégano)				Ensalada de tomate, zanahoria, maíz y aceitunas negras				Patatas fritas				Yogur natural griego				Champiñón y zanahoria dado			
Fruta				Fruta				Fruta				Fruta				Fruta			
Kcal 706 Prot 33,2 HCar 77,9 Lipid 25,2				Kcal 690 Prot 28,7 HCar 74,4 Lipid 20,4				Kcal 708 Prot 32,8g HCar 79,1g Lipid 29,4g				Kcal 706 Prot 33,2 HCar 77,9 Lipid 26,4				Kcal 701 Prot 25,7 HCar 74,4 Lipid 25,6			
Día 13				Día 14				Día 15				Día 16				Día 17			
Ensalada campera (zanahoria, atún, patata y aceitunas)				Arroz INTEGRAL con salsa de tomate casera				Sopa de fideos (pasta)				Crema de verduras (calabaza, boniato, calabacín, judía verde y acelgas)				Espaguetis a la boloñesa (pasta, carne de cerdo, cebolla y salsa de tomate)			
Chuleta de Sajonia a la plancha (carne de cerdo)				Palometa al horno en salsa verde (ajo, harina, cebolla, perejil y caldo de pescado)				Cocido completo: Garbanzos, patata, ternera, pollo, morcilla,				Hamburguesa casera (carne de ternera y cerdo, pan, leche y queso)				Merluza a la plancha			
Calabacín a la plancha				Salteado de verduras				Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria y aceitunas				Patatas fritas				Champiñón			
Fruta				Fruta				Fruta				Fruta/Helado				Fruta			
Kcal 770 Prot 35,8g HCar 95,1g Lipid 29,4g				Kcal 698 Prot 32,9g HCar 73,9g Lipid 20,4				Kcal 770 Prot 35,8g HCar 95,1g Lipid 29,4g				Kcal 695 Prot 30,7g HCar 72,9g Lipid 23,9g				Kcal 709 Lipid 33,6g HCar 75,5 Lipid 28,2g			
Día 20				Día 21				Día 22				Día 23				Día 24			
Lentejas a la hortelana (harina, ajo, zanahoria, patata, pimiento, tomate y cebolla)				Judías blancas con almejas (ajo, zanahoria, harina, patata, pimiento, almejas, tomate y cebolla)				Tortiglioni con salsa de tomate (pasta y salsa de tomate)				Risotto de Piemonte (cebolla, ajo, queso, champiñones y caldo de verduras)				Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, guisante, champiñón, espárrago y coles)			
Caballa al horno con tomate y fritada de cebolla				Nuggets de pollo				Filete de bacaladilla al horno con salsa de piquillos (cebolla, ajo, pimiento y harina)				Pizza casera de jamón y queso (harina, carne de cerdo, queso, tomate y orégano)				Pechuga de pollo a la plancha			
Patatas al vapor				Varitas de merluza				Salteados de verduras				Fruta/Gelatina sin azúcar				Tacos de tomate y queso fresco			
Fruta				Fruta				Fruta				Fruta/Helado				Fruta/Helado			
Kcal 705 Prot 32,9g HCar 77,6g Lipid 24,9g				Kcal 700 Prot 34,6g HCar 79,9g Lipid 25,2g				Kcal 770 Prot 35,8g HCar 95,1g Lipid 29,4g				Kcal 709 Lipid 33,6g HCar 75,5 Lipid 28,2g				Kcal 703 Prot 31,4g HCar 77,2g Lipid 25,2g			
Día 27				Día 28				Día 29				Día 30				Día 31			
Espirales a la falsa carbonara (pasta, nata, champiñón y leche)				Sopa de fideos (pasta)				Judías verdes salteadas con cebollita				Arroz al curry suave (cebolla, ajo, caldo de verduras y curry)				Pastel de carne (patata, tomate, carne de cerdo y queso)			
Merluza a la romana (harina y huevo)				Cocido completo: Garbanzos, patata, ternera, pollo, morcilla,				Filete de bacalao empanado				Pollo con salsa Masala (cebolla, caldo de pollo, nata, harina, cilantro, yogur y ajo)				Cinta de lomo a la plancha			
Ensalada de tomate, aguacate, maíz y aceitunas				Rapollo				Ensalada Lechuga, tomate, maíz, zanahoria y aceituna				Patatas Bombay				Champiñón al ajillo			
Fruta				Fruta				Fruta				Fruta				Fruta			
Kcal 705 Prot 32,9g HCar 77,6g Lipid 24,9g				Kcal 700 Prot 34,6g HCar 79,9g Lipid 25,2g				Kcal 770 Prot 35,8g HCar 95,1g Lipid 29,4g				Kcal 709 Lipid 33,6g HCar 75,5 Lipid 28,2g				Kcal 703 Prot 31,4g HCar 77,2g Lipid 25,2g			

Nuestros menús incluyen pan blanco e integral y la bebida servida será agua.
Todos los platos están elaborados en menaje y equipamiento exclusivo para alérgicos e intolerantes al huevo.



SOJA
MOLUSCOS



LECHE
ALTRAMUCES



FRUTOS DE CASCARA
PESCADO



APIO
CRUSTACEOS



MOSTAZA
HUEVOS



SESAMO
GLUTEN



SULFITOS
CACAHUETES