


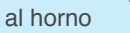






LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 · Sopa de fideos  · Emperador con patatas fritas  · Postre lácteo  Kcal. 608 H.C. 63 Gr. 23 Pr. 36 · CENA: Pizza casera
4 · Arroz a la milanesa · Ensalada y croquetas  · Fruta Kcal. 843 H.C. 120 Gr. 28 Pr. 35 · CENA: Judías con tomate y jamón. Calamares en salsa verde	5 · Puré de verduras con pan frito  · Alitas al ajillo con tomate natural  · Fruta Kcal. 632 H.C. 21 Gr. 39 Pr. 47 · CENA: Sopa de ajo. Revuelto de gambas, setas y bacon	6 · Potaje de garbanzos  · Tortilla de jamón y queso fresco  · Fruta Kcal. 826 H.C. 94 Gr. 29 Pr. 47 · CENA: Bacalao al horno con pimiento y patata	7 · Menestra con jamón · Hamburguesa con patatas fritas  · Fruta Kcal. 685 H.C. 45 Gr. 45 Pr. 25 · CENA: Verdura al horno con pamesano. Croquetas de pollo	8 · Macarrones con chorizo  · Caldereta de pescado  · Postre lácteo  Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53 · CENA: Crema de setas. Chuletas de cordero
11 · Arroz a la cubana  · Calamares a la romana  · Fruta Kcal. 853 H.C. 89 Gr. 39 Pr. 42 · CENA: Lenguado a la plancha al limón y tempura de verduras	12 · Crema de habas con taquitos de jamón · Tortilla de atún con ensalada Caprese  · Fruta Kcal. 652 H.C. 26 Gr. 41 Pr. 45 · CENA: Ensalada de col, manzana, bacon y nueces con salsa de yogur. Bocado de humus con queso.	13 · Sopa de cocido  · Cocido completo  · Fruta Kcal. 879 H.C. 69 Gr. 38 Pr. 40 · CENA: Merluza en salsa verde con guarnición	14 · Ensalada completa  · Arroz al horno  · Fruta Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41 · CENA: Sopa de fideos. Pechuga a la plancha con tomate natural	15 · Spaghetti carbonara  · Merluza empanada con patatas al horno  · Postre lácteo  Kcal. 843 H.C. 54 Gr. 44 Pr. 53 · CENA: Ensalada. Huevo frito con jamón y alcachofa

RELACIÓN DE ALÉRGENOS según RD 126/2015. Les especificamos los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo la siguiente leyenda así como su valor nutricional

1  CEREALES CON GLUTEN	2  CRUSTÁCEOS	3  HUEVOS	4  PESCADO	5  CACAHUETES	6  SOHA	7  LÁCTEOS	8  FRUTOS DE CÁSCARA	9  APIO	10  MOSTAZA	11  SÉSAMO	12  SULFITOS	13  MOLUSCOS	14  ALTRAMUZ	Kilocalorías Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*)
---	---	---	--	---	---	--	---	---	---	--	--	--	--	---

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes y Viernes: bocadillo / **Martes:** bollería con chocolatina / **Miércoles:** fruta / **Jueves:** rosquilletas y zumo

* Infantil: desde Infantil hasta 4º Primaria

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>18 · Crema de zanahoria y calabaza con taquitos de jamón · Longanizas con pisto  · Fruta</p> <p>Kcal. 733 H.C. 29 Gr. 58 Pr. 23</p> <p>· CENA: <i>Ensalada de brotes. Trucha al horno con patatas</i></p>	<p>19 · Arroz a banda  · Croquetas de jamón con ensalada  · Fruta</p> <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>· CENA: <i>Puré de verduras con picatostes. Secreto ibérico a la plancha</i></p>	<p>20 · Crema de brocoli · Pollo con Coca-cola  · Fruta</p> <p>Kcal. 830 H.C. 99 Gr. 37 Pr. 35</p> <p>· CENA: <i>Huevos con patatas y jamón</i></p>	<p>21 · Lentejas con verduras · Pizza  · Fruta</p> <p>Kcal. 806 H.C. 93 Gr. 31 Pr. 39</p> <p>· CENA: <i>Hervido. Hamburguesa</i></p>	<p>22 · Macarrones con carne  · Salmón con verdura juliana  · Postre lácteo </p> <p>Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53</p> <p>· CENA: <i>Albóndigas a la jardinera</i></p>
<p>25 · Hervido valenciano · Lomo al horno con <i>cous-cous</i>  · Fruta</p> <p>Kcal. 654 H.C. 69 Gr. 17 Pr. 58</p> <p>· CENA: <i>Atún encebollado con patatas</i></p>	<p>26 · Sopa de pollo  · Lasagna  · Fruta</p> <p>Kcal. 752 H.C. 64 Gr. 37 Pr. 38</p> <p>· CENA: <i>Crema de guisantes con jamón. Tortilla de patata</i></p>	<p>27 · Crema de puerros · Tacos con gambas  · Fruta</p> <p>Kcal. 657 H.C. 74 Gr. 28 Pr. 28</p> <p>· CENA: <i>Filete de ternera con verdura a la plancha</i></p>	<p>28 · Ensalada completa con queso fresco  · Paella valenciana · Fruta</p> <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· CENA: <i>Lubina al horno con guarnición</i></p>	

· *Este Centro Escolar se reserva el derecho de modificar algún plato del menú por razones de organización. En el caso de alumnos con celiaquía, alergia o intolerancia a algún alimento acreditado por informe médico, en las cocinas se procede siempre a cambiar el alimento problemático por otro adecuado.*

RELACIÓN DE ALÉRGENOS según RD 126/2015. Les especificamos los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo la siguiente leyenda así como su valor nutricional

1  CEREALES CON GLUTEN	2  CRUSTÁCEOS	3  HUEVOS	4  PESCADO	5  CACAHUETES	6  SOJA	7  LÁCTEOS	8  FRUTOS DE CÁSCARA	9  APIO	10  MOSTAZA	11  SÉSAMO	12  SULFITOS	13  MOLUSCOS	14  ALTRAMUZ	<p>Kilocalorías</p> <p>Hidratos de carbono</p> <p>Grasas</p> <p>Proteínas</p> <p>(*)</p>
---	---	---	--	---	---	--	---	---	---	--	--	--	--	---

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes y Viernes: bocadillo / **Martes:** bollería con chocolatina / **Miércoles:** fruta / **Jueves:** rosquilletas y zumo

* Infantil: desde Infantil hasta 4º Primaria