

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 · Arroz a la cubana  · Abadejo a la andaluza  · Postre lácteo  Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42 · CENA: Crema de verduras. Pechuga de pollo con tomate natural
4 · Lentejas con verduras · Huevos fritos con <i>bechamel</i> , queso y <i>bacon</i>  · Fruta Kcal. 746 H.C. 51 Gr. 46 Pr. 32 · CENA: Lomo a la plancha con verduras en tempura	5 · Crema de coliflor con picatostes y <i>bacon</i>  · Pollo al horno con manzana · Fruta Kcal. 797 H.C. 54 Gr. 37 Pr. 45 · CENA: Ensalada de brotes con queso y nueces. Sepia a la plancha en salsa verde	6 · Paella de marisco  · Lomo adobado con ensalada · Fruta Kcal. 747 H.C. 67 Gr. 28 Pr. 56 · CENA: Verdura al horno con parmesano. Lenguado al limón	7 · <i>Vichyssoise</i> · Carrillera en salsa con <i>cous cous</i>  · Fruta Kcal. 824 H.C. 74 Gr. 47 Pr. 33 · CENA: Hervido valenciano. Bocadillo de jamón con tomate	8 · Macarrones gratinados con champiñones y queso  · Merluza en salsa verde con espárragos  · Postre lácteo  Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51 · CENA: Huevos al plato
11 · Crema de verduras con queso  · Albóndigas jardinera  · Fruta Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32 · CENA: Sopa de pasta. Filete de ternera con puré de patata	12 · Tallarines orientales  · Huevos con patatas y jamón  · Fruta Kcal. 848 H.C. 73 Gr. 48 Pr. 39 · CENA: Habas con jamón. Bacalao al horno con pimienta	13 · Arroz de verdura · <i>Ragout</i> de ternera  · Fruta Kcal. 803 H.C. 56 Gr. 50 Pr. 30 · CENA: Berenjena rebozada. Empanadillas de atún al horno con queso fresco	14 · Potaje de garbanzos  · Cabeza de lomo con champiñones  · Fruta Kcal. 881 H.C. 68 Gr. 48 Pr. 51 · CENA: Crema de calabacín con queso. Tortilla de patata	15 · Sopa de verduras  · Calamares con arroz blanco y tomate  · Postre lácteo  Kcal. 860 H.C. 82 Gr. 42 Pr. 37 · CENA: Ensalada. Chuletas de cordero con patatas

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  CACAHUETS	6  SOFA	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</p>	<p>19</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lentejas estofadas · Pavo al ajillo con verduras · Fruta <p>Kcal. 839 H.C. 68 Gr. 42 Pr. 54</p> <p>· CENA: Hervido de coliflor. Sardinias con guarnición</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de nueces, bacon, manzana y salsa de yogur. · Canelones · Fruta <p>Kcal. 876 H.C. 42 Gr. 66 Pr. 26</p> <p>· CENA: Crema de zanahoria. Merluza en salsa verde</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de arroz · Salmón con patatas fritas · Postre lácteo <p>Kcal. 702 H.C. 44 Gr. 41 Pr. 38</p> <p>· CENA: Espinacas con bacon y piñones. Hamburguesa con verduras</p>
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de invierno · Arroz a la milanesa · Fruta <p>Kcal. 720 H.C. 90 Gr. 31 Pr. 19</p> <p>· CENA: Hummus con nachos. Pollo a la plancha con tomate natural</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema bretona · Tortilla de queso con empanadillas de atún · Fruta <p>Kcal. 735 H.C. 39 Gr. 46 Pr. 41</p> <p>· CENA: Pizza casera</p>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de fideos · San Jacobo con maíz · Fruta <p>Kcal. 877 H.C. 67 Gr. 42 Pr. 57</p> <p>· CENA: Menestra con jamón. Dorada al horno con limón</p>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de champiñones con dados de jamón cocido · Pechuga de pollo empanada con braseado de verduras · Fruta <p>Kcal. 887 H.C. 54 Gr. 47 Pr. 45</p> <p>· CENA: Ensalada caprese. Calamar encebollado</p>	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> · Macarrones con atún y huevo · Bacalao con <i>all i oli</i> y patata · Postre lácteo <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· CENA: Lubina al horno con guarnición</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 chocolate / Miércoles: fruta / Jueves: rosquilletas y zumo

* Infantil: desde Infantil hasta 4º Primaria

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 · Arròs a la cubana  · Abadejo a l'andaluza      · Postres lactis  Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42 · SOPAR: Crema de verdures. Pit de pollastre amb tomaca natural
4 · Llentilles amb verdures · Ous gratinats amb <i>bechamel</i> , formatge i <i>bacó</i>   · Fruita Kcal. 746 H.C. 51 Gr. 46 Pr. 32 · SOPAR: Llom plantxa amb verdures en tempura	5 · Crema de coliflor amb crostons i <i>bacó</i>   · Pollastre al forn amb poma · Fruita Kcal. 797 H.C. 54 Gr. 37 Pr. 45 · SOPAR: Ensalada de brots amb formatge i anous. Sèpia a la planxa en salsa verda	6 · Paella de marisc    · Llom adobat amb ensalada · Fruita Kcal. 747 H.C. 67 Gr. 28 Pr. 56 · SOPAR: Verdura al forn amb parmesà. Llenguado amb llima	7 · <i>Vichyssoise</i> · Carrillera en salsa amb <i>cous</i>   · Fruita Kcal. 824 H.C. 74 Gr. 47 Pr. 33 · SOPAR: Bullit valencià. Entrepà de pernil amb tomaca	8 · Macarrons gratinats amb xampinyons i formatge   · Lluç en salsa verda amb espàrrecs    · Postres lactis  Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51 · SOPAR: Ous al plat
11 · Crema de verdures amb formatge  · Mandonguilles jardineria     · Fruita Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32 · SOPAR: Sopa de pasta. Filet de vedella amb puré de creïlla	12 · Tallarins orientals      · Ous amb creïlles i pernil  · Fruita Kcal. 848 H.C. 73 Gr. 48 Pr. 39 · SOPAR: Favas amb pernil. Bcollà al forn amb pimentó	13 · Arròs de verdura · <i>Ragout</i> de vedella  · Fruita Kcal. 803 H.C. 56 Gr. 50 Pr. 30 · SOPAR: Albergina arrebossada. Pastissets de tonyina al forn amb formatge fresc	14 · Potatge de cigrons   · Cap de llom amb xampinyons  · Fruita Kcal. 881 H.C. 68 Gr. 48 Pr. 51 · SOPAR: Crema de carabasseta amb formatge. Truita de creïlla	15 · Sopa de verdures     · Calamars amb arròs blanc i tomaca      · Postres lactis  Kcal. 860 H.C. 82 Gr. 42 Pr. 37 · SOPAR: Ensalada. Xulles de corder amb creïlles.

RELACIÓ D'AL•LERGÒGENS segons RD 126/2015. Els especificuem els al•lergògens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent llegenda així com el seu valor nutricional (*)

1  CEREAIS AMB GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PEIX	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS	8  FRUITS DE CORFA	9  API	10  MOSTASSA	11  SÈSAM	12  SULFITS	13  MOL•LUSCS	14  TRAMÚS	Quilocalories Hidrats de carboni Greixos Proteïnes (*)
--	--	--	---	---	---	---	---	--	--	---	---	---	--	---












BERENAR INFANTIL (de 3^{er} a 5^é d' Infantil) | Dilluns i divendres: entrepà / **Dimarts:** brioxeria amb xocolatina / **Dimecres:** fruita / **Dijous:** rosquilletes i suc

* Infantil: des d'Infantil fins a 4^{rt} Primària

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>18</p>	<p>19</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> Llenties estofades Titot amb alls i verdures Fruita <p>Kcal. 839 H.C. 68 Gr. 42 Pr. 54</p> <p>SOPAR: Bullit de coliflor. Sardines amb guarnició</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> Ensalada d'anous, bacó, poma i salsa de iogur. Canelons Fruita <p>Kcal. 876 H.C. 42 Gr. 66 Pr. 26</p> <p>SOPAR: Crema de carlota. Luç en salsa verda</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> Sopa d'arròs Salmó amb creïlles fregides Postres lactis <p>Kcal. 702 H.C. 44 Gr. 41 Pr. 38</p> <p>SOPAR: Espinacs amb bacó i pinyons. Hamburguesa amb verdures</p>
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Ensalada d'hivern Arròs a la milanesa Fruita <p>Kcal. 720 H.C. 90 Gr. 31 Pr. 19</p> <p>SOPAR: Hummus amb nachos. Pollastre a la planxa amb tomaca natural</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema bretona Truita de formatge amb pastissos de tonyina Fruita <p>Kcal. 735 H.C. 39 Gr. 46 Pr. 41</p> <p>SOPAR: Pizza casolana</p>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> Sopa de fideus San Jacobo amb dacsca Fruita <p>Kcal. 877 H.C. 67 Gr. 42 Pr. 57</p> <p>SOPAR: Mnestra amb pernil. Daurada al forn amb llima</p>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de xampinyons amb daus de pernil cuit Pit de pollastre empanat amb verdures Fruita <p>Kcal. 887 H.C. 54 Gr. 47 Pr. 45</p> <p>SOPAR: Ensalada caprese. Calamar amb ceba</p>	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> Macarrons amb tonyina i ou Bacallà amb all i oli i creïlla Postres lactis <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>SOPAR: Llobarro al forn amb guarnició</p>

· Aquest Centre Escolar es reserva el dret de modificar algun plat del menú per raons d'organització. En el cas d'alumnes amb celiàquia, al·lèrgia o intolerància a algun aliment acreditat per informe mèdic, en les cuines es procedeix sempre a canviar l'aliment problemàtic per un altre adequat.

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 AMB GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PEIX	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS	8  FRUITS DE CORFA	9  API	10  MOSTASSA	11  SÉSAM	12  SULFITS	13  MOL-LUSCS	14  TRAMÚS	<p>Quilocalories Hidrats de carboni Greixos Proteïnes</p> <p>(*)</p>
---	--	--	---	---	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--

BERENAR INFANTIL (de 3^{er} a 5^é d' Infantil) | Dilluns i divendres: entrepà / Dimarts: brioxeria amb xocolatina / Dimecres: fruita / Dijous: rosquilletes i suc

* Infantil: des d'Infantil fins a 4^{rt} Primària