

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>3</b> • Ensalada Caprese </p> <p>• Arroz a banda con all i oli </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 843 H.C. 91 Gr. 36 Pr. 39</p> <p>• CENA: Salmorejo. Pechuga a la plancha con champiñones.</p>	<p><b>4</b> • Sopa de fideos </p> <p>• Patata, huevo y bacon </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 810 H.C. 20 Gr. 72 Pr. 21</p> <p>• CENA: Ensalada de tomate, cebolla, bacalao y aceitunas. Bocadillo integral de</p>	<p><b>5</b> • Crema de verduras</p> <p>• Lomo al horno con patatas </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 824 H.C. 74 Gr. 47 Pr. 33</p> <p>• CENA: Verdura al horno con parmesano. Merluza con limón.</p>	<p><b>6</b> • Alubias estofadas</p> <p>• Pollo a la coca-cola</p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 839 H.C. 68 Gr. 42 Pr. 54</p> <p>• CENA: Hervido de coliflor. Tortilla de patata.</p>	<p><b>7</b> • Paella valenciana</p> <p>• Croquetas de bacalao con tomate natural </p> <p>• Postre lácteo </p> <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>• CENA: Ensalada completa. Filete de ternera</p>
<p><b>10</b> • Macarrones con atún y huevo </p> <p>• Cazón al horno con patatas </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51</p> <p>• CENA: Ensalada de tomate seco, queso curado y cebolla. Chuletas de cordero.</p>	<p><b>11</b> • Potaje de garbanzos </p> <p>• Tortilla con queso y pisto </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 818 H.C. 50 Gr. 52 Pr. 38</p> <p>• CENA: Sopa de pescado. Trucha al horno al limón.</p>	<p><b>12</b> • Crema de zanahoria y calabaza</p> <p>• Albóndigas en salsa con patatas </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32</p> <p>• CENA: Ensalada completa. Revuelto de habas, setas y jamón</p>	<p><b>13</b> • Guisantes con jamón </p> <p>• Hamburguesa de pollo con patatas al horno </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 782 H.C. 55 Gr. 36 Pr. 43</p> <p>• CENA: Gazpacho. Sepia en salsa verde con patatas fritas.</p>	<p><b>14</b> • Arroz a la cubana </p> <p>• Longanizas </p> <p>• Postre lácteo </p> <p>Kcal. 877 H.C. 62 Gr. 57 Pr. 28</p> <p>• CENA: Hummus y nachos. Bacalao al horno.</p>
<p><b>17</b> • Lentejas a la jardinera</p> <p>• Pizza </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 927 H.C. 103 Gr. 39 Pr. 42</p> <p>• CENA: Espinacas con piñones y jamón. Huevos fritos con patatas.</p>	<p><b>18</b> • Ensalada de pasta </p> <p>• Tortilla de patata </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 847 H.C. 87 Gr. 38 Pr. 47</p> <p>• CENA: Brócoli. Contramuslos de pollo a la plancha con limón.</p>	<p><b>19</b> • Tomate natural con queso fresco y jamón serrano </p> <p>• Lasaña </p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 820 H.C. 90 Gr. 33 Pr. 38</p> <p>• CENA: Ajoblanco. Bocadillo de queso fresco, salmón ahumado y tomate.</p>	<p><b>20</b> • Crema de calabacín con picatostes </p> <p>• Pavo a la plancha</p> <p>• Fruta</p> <p>Kcal. 797 H.C. 54 Gr. 37 Pr. 45</p> <p>• CENA: Ensalada de tomate y queso fresco. Rape en salsa.</p>	<p><b>21</b> • Arroz caldoso con pollo</p> <p>• Limanda rebozada con ensalada </p> <p>• Postre lácteo </p> <p>Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53</p> <p>• CENA: Alcachofas con jamón. Hamburguesa completa.</p>

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






























































**MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil)** | Lunes, miércoles y viernes: bocadillo / Martes y jueves: fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>24</b> · Ensalada de huevo y atún </p> <p>· Fideuà </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 801   H.C. 54   Gr. 49   Pr. 36</p> <p>· CENA: Gazpacho. Pavo a la plancha con verduras.</p>	<p><b>25</b> · Hervido </p> <p>· Ragout de ternera </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 824   H.C. 74   Gr. 47   Pr. 33</p> <p>· CENA: Ensalada de bonito. Huevos al plato.</p>	<p><b>26</b> · Crema de legumbres </p> <p>· Pechuga empanada con patatas fritas </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 797   H.C. 54   Gr. 37   Pr. 45</p> <p>· CENA: Ensalada. Huevos rellenos de atún.</p>	<p><b>27</b> · Spaguetti carbonara </p> <p>· Lomos de merluza al horno con verduras </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 840   H.C. 53   Gr. 55   Pr. 34</p> <p>· CENA: Guacamole con nachos. Salmón plancha con guarnición.</p>	<p><b>28</b> · Arroz a la milanesa </p> <p>· Empanadillas con ensalada </p> <p>· Postre lácteo </p> <p>Kcal. 843   H.C. 120   Gr. 28   Pr. 35</p> <p>· CENA: Habas salteadas con jamón. Lomo al horno con queso, tomate y orégano.</p>
<p><b>31</b> · Caracolas al pesto </p> <p>· Calamares a la romana con ensalada </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 842   H.C. 64   Gr. 43   Pr. 49</p> <p>· CENA: Hervido. Huevos al plato</p>				

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



**MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil)** | Lunes, miércoles y viernes: bocadillo / Martes y jueves: fruta

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b> · Amanida Caprese </p> <p>· Arròs a banda amb all i oli    </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 843 H.C. 91 Gr. 36 Pr. 39</p> <p>· SOPAR: Salmorejo. Pexuga a la planxa amb xampinyons.</p>	<p><b>4</b> · Sopa de fideus   </p> <p>· Creïlla, ou i bacon </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 810 H.C. 20 Gr. 72 Pr. 21</p> <p>· SOPAR: Amanida de tomaca, ceba, bacallà i oliua. Entrepà integral de pernil.</p>	<p><b>5</b> · Crema de verdures</p> <p>· Llom al forn amb creïlles </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 824 H.C. 74 Gr. 47 Pr. 33</p> <p>· SOPAR: Verdura al forn amb pomesà. Lluc amb llima.</p>	<p><b>6</b> · Alubies estofaes</p> <p>· Pollastre a la coca-cola</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 839 H.C. 68 Gr. 42 Pr. 54</p> <p>· SOPAR: Bullit de coliflor. Trita de creïlla.</p>	<p><b>7</b> · Paella valenciana</p> <p>· Croquetes de bacallà amb tomaca natural      </p> <p>· Postre lacti </p> <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>· SOPAR: Amanida completa. Fillet de vedella.</p>
<p><b>10</b> · Macarrons amb tonyina i ou   </p> <p>· Caçó al forn amb creïlles    </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51</p> <p>· SOPAR: Amanida de tomaca seca, formatge curat i ceba. Xulles de corder.</p>	<p><b>11</b> · Potatge de cigrons  </p> <p>· Trita amb formatge i samfaina  </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 818 H.C. 50 Gr. 52 Pr. 38</p> <p>· SOPAR: Sopa de peix. Trita al forn amb llima.</p>	<p><b>12</b> · Crema de carlota i carabassa</p> <p>· Mandonguilles amb salsa i creïlles    </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32</p> <p>· SOPAR: Amanida completa. Remenat de faves, setes i pernil salat.</p>	<p><b>13</b> · Pèsols amb pernil salat </p> <p>· Hamburguesa de pollastre amb creïlles al forn  </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 782 H.C. 55 Gr. 36 Pr. 43</p> <p>· SOPAR: Gaspatxo. Sepia amb salsa verda i creïlles fregides.</p>	<p><b>14</b> · Arròs a la cubana </p> <p>· Llonganisses </p> <p>· Postre lacti </p> <p>Kcal. 877 H.C. 62 Gr. 57 Pr. 28</p> <p>· SOPAR: Hummus i natxos. Bacallà al forn.</p>
<p><b>17</b> · Llentilles a la jardinera</p> <p>· Pizza       </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 927 H.C. 103 Gr. 39 Pr. 42</p> <p>· SOPAR: Espinacs amb pinyons i pernil salat. Ous fregits amb creïlles.</p>	<p><b>18</b> · Amanida de pasta   </p> <p>· Trita de creïlles </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 847 H.C. 87 Gr. 38 Pr. 47</p> <p>· SOPAR: Bròquil. Cuixes de pollastre a la planxa amb llima.</p>	<p><b>19</b> · Tomaca natural amb formatge fresc i pernil </p> <p>· Lasanya   </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 820 H.C. 90 Gr. 33 Pr. 38</p> <p>· SOPAR: Ajoblanco. Entrepà de formatge fresc, salmó ahumat i tomaca.</p>	<p><b>20</b> · Crema de carabasseta amb crostons     </p> <p>· Titot a la planxa</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 797 H.C. 54 Gr. 37 Pr. 45</p> <p>· SOPAR: Amanida de tomaca i formatge fresc. Rap en salsa.</p>	<p><b>21</b> · Arròs caldós amb pollastre</p> <p>· Limanda arrebossada amb amanida  </p> <p>· Postre lacti </p> <p>Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53</p> <p>· SOPAR: Carxofes amb pernil. Hamburguesa completa.</p>

**RELACIÓ D' ALÈRGENS** según RD 126/2015. Les especificuem els alèrgens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent leyenda 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<sup>a</sup> a 5<sup>o</sup> d'Infantil)** | Dilluns, dimecres i divendres: entrepà / Dimarts i dijous: fruita

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>24</b> · Amanida d'ou i tonyina                        · Fideuà                        · Fruita</p> <p>Kcal. 801   H.C. 54   Gr. 49   Pr. 36</p> <p>• SOPAR: Gaspatxo. Titot a la planxa amb verdures.</p>	<p><b>25</b> · Bullit                      · Ragout de vedella                        · Fruita</p> <p>Kcal. 824   H.C. 74   Gr. 47   Pr. 33</p> <p>• SOPAR: Amanida de bonito. Ous al plat.</p>	<p><b>26</b> · Crema de llegums                      · Pexuga empanada amb creïlles fregides                        · Fruita</p> <p>Kcal. 797   H.C. 54   Gr. 37   Pr. 45</p> <p>• SOPAR: Amanida. Ous farcits amb tonyina.</p>	<p><b>27</b> · Espagueti carbonara                        · Lloms de lluç al forn amb verdures                        · Fruita</p> <p>Kcal. 840   H.C. 53   Gr. 55   Pr. 34</p> <p>• SOPAR: Guacamole amb natxos. Salmó planxa amb guarnició.</p>	<p><b>28</b> · Arròs a la milanesa                      · Pastissets amb amanida                        · Postre lacti  </p> <p>Kcal. 843   H.C. 120   Gr. 28   Pr. 35</p> <p>• SOPAR: Favas saltejades amb pernil salat. Llom al forn amb formatge, tomaca i orégano.</p>
<p><b>31</b> · Caracoles al pesto                        · Calamars a la romana amb amanida                        · Fruita</p> <p>Kcal. 842   H.C. 64   Gr. 43   Pr. 49</p> <p>• SOPAR: Bullit. Ous al plat.</p>				

**RELACIÓ D' ALÈRGENS** según RD 126/2015. Les especificuem els alérgens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent leyenda així com el seu valor nutricional (\*).(\*).

1  CEREALS 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 3º a 5º d'Infantil)** | Dilluns, dimecres i divendres: entrepà / Dimarts i dijous: fruita