

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p><b>1</b> · Arroz a la milanesa</p> <p>· Ensalada y entremeses</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 843   H.C. 120   Gr. 28   Pr. 35</p> <p>· CENA: Bacalao al horno con pimiento y patata.</p>	<p><b>2</b> · Crema de puerros con pan frito</p> <p>· Merluza gratinada al alioli sobre cama de patata</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 632   H.C. 21   Gr. 39   Pr. 47</p> <p>· CENA: Sopa de ajo. Revuelto de gambas, setas y bacon.</p>	<p><b>3</b> · Menestra con jamón</p> <p>· Hamburguesa completa</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 685   H.C. 45   Gr. 45   Pr. 25</p> <p>· CENA: Crema de calabacín. Chuletas de cordero.</p>	<p><b>4</b> · Potaje de garbanzos</p> <p>· Tortilla francesa y queso fresco</p> <p>· Postre lácteo</p> <p>Kcal. 826   H.C. 94   Gr. 29   Pr. 47</p> <p>· CENA: Verdura al horno con parmesano. Croquetas de pollo.</p>
<p><b>7</b> · Arroz a la cubana</p> <p>· Rabas de calamar</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 853   H.C. 89   Gr. 39   Pr. 42</p> <p>· CENA: Ensalada. Huevo frito con jamón y alcachofa.</p>	<p><b>8</b> · Crema de legumbres con picatostes</p> <p>· Alitas de pollo al ajillo con patatas</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 727   H.C. 76   Gr. 38   Pr. 24</p> <p>· CENA: Albóndigas a la jardinera.</p>	<p><b>9</b> · Sopa de cocido</p> <p>· Cocido completo</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 879   H.C. 94   Gr. 38   Pr. 47</p> <p>· CENA: Judías con tomate y jamón. Calamar de playa a la plancha.</p>	<p><b>10</b> · Ensalada completa</p> <p>· Arroz al horno</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 685   H.C. 45   Gr. 45   Pr. 25</p> <p>· CENA: Sandwich vegetal.</p>	<p><b>11</b> · Spaghetti con gambas</p> <p>· Salmón con verdura juliana</p> <p>· Postre lácteo</p> <p>Kcal. 781   H.C. 50   Gr. 40   Pr. 53</p> <p>· CENA: Lenguado a la plancha al limón y tempura de verduras.</p>
<p><b>14</b> · Crema de zanahoria y calabaza con taquitos de bacon</p> <p>· Filete de bacalao al horno con pimiento y tomate</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 733   H.C. 29   Gr. 58   Pr. 23</p> <p>· CENA: Ensalada de brotes. Pauo a la plancha.</p>	<p><b>15</b> · Sopa de letras</p> <p>· Pollo con Coca-cola y patatas fritas</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 830   H.C. 99   Gr. 37   Pr. 35</p> <p>· CENA: Puré de verduras con picatostes. Secreto ibérico a la plancha.</p>	<p><b>16</b> · Arroz a banda</p> <p>· Croquetas de jamón con ensalada</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 802   H.C. 114   Gr. 23   Pr. 41</p> <p>· CENA: Huevos con patatas y jamón.</p>	<p><b>17</b> · Canelones</p> <p>· Ensalada de atún, huevo, maíz, tomate y aceitunas</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 781   H.C. 50   Gr. 40   Pr. 53</p> <p>· CENA: Judías verdes salteadas con bacon. Hamburguesa.</p>	<p><b>18</b> · Lentejas con verduras</p> <p>· Tortilla de patatas con ensalada</p> <p>· Postre lácteo</p> <p>Kcal. 806   H.C. 93   Gr. 31   Pr. 39</p> <p>· CENA: Sopa de verduras. Merluza a la plancha con tomate natural.</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**

Se ofrece variedad de pan: blanco, integral, sin gluten, etc.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sopa de ave</b> </li> <li>• <b>Costillas barbacoa con patatas al horno</b> </li> <li>• <b>Fruta</b></li> </ul> <p>Kcal. 654   H.C. 69   Gr. 17   Pr. 58</p> <p>• <b>CENA:</b> Atún encebollado con patatas.</p>	<p><b>22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lasaña</b> </li> <li>• <b>Abadejo a la andalulza</b> </li> <li>• <b>Fruta</b></li> </ul> <p>Kcal. 785   H.C. 54   Gr. 37   Pr. 58</p> <p>• <b>CENA:</b> Pechuga de pollo y berenjena a la plancha.</p>	<p><b>23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crema de calabacín con picatostes</b> </li> <li>• <b>Pizza</b> </li> <li>• <b>Fruta</b></li> </ul> <p>Kcal. 710   H.C. 49   Gr. 41   Pr. 41</p> <p>• <b>CENA:</b> Filete de ternera con verdura a la plancha.</p>	<p><b>24</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensalada completa</b> </li> <li>• <b>Paella de pollo y conejo</b></li> <li>• <b>Fruta</b></li> </ul> <p>Kcal. 806   H.C. 93   Gr. 31   Pr. 39</p> <p>• <b>CENA:</b> Crema de guisantes con jamón. Tortilla de patata.</p>	<p><b>25</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alubias estofadas con chorizo</b></li> <li>• <b>Tortilla de queso con ensalada</b> </li> <li>• <b>Postre lácteo</b> </li> </ul> <p>Kcal. 818   H.C. 50   Gr. 52   Pr. 38</p> <p>• <b>CENA:</b> Lubina al horno con guarnición.</p>
<p><b>28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Macarrones con chorizo</b> </li> <li>• <b>Filete de Fletán con braseado de verduras</b> </li> <li>• <b>Fruta</b></li> </ul> <p>Kcal. 781   H.C. 50   Gr. 40   Pr. 53</p> <p>• <b>CENA:</b> 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	SOJA	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

Se ofrece variedad de pan: blanco, integral, sin gluten, etc.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p><b>1</b> · Arròs a la milanesa</p> <p>· Ensalada i entremesos</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 843   H.C. 120   Gr. 28   Pr. 35</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Bacallà al forn amb pimentó i creïlla.</p>	<p><b>2</b> · Crema de porros amb pa fregit</p> <p>· Lluç gratinat a l'alioli sobre llit de creïlla</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 632   H.C. 21   Gr. 39   Pr. 47</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Sopa d'all. Remenat de gambes, setes i bacon.</p>	<p><b>3</b> · Menestra amb pernil</p> <p>· Hamburguesa completa</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 685   H.C. 45   Gr. 45   Pr. 25</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Crema de carabasseta. Xulles de corder.</p>	<p><b>4</b> · Potatge de cigrons</p> <p>· Truita francesa i formatge fresc</p> <p>· Postre lacti</p> <p>Kcal. 826   H.C. 94   Gr. 29   Pr. 47</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Verdura al forn amb parmesà. Croquetes de pollastre.</p>
<p><b>7</b> · Arròs a la cubana</p> <p>· Rabes de calamar</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 853   H.C. 89   Gr. 39   Pr. 42</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Ensalada. Ou fregit amb pernil i carxofa.</p>	<p><b>8</b> · Crema de llegums amb rostons</p> <p>· Alletes de pollastre a l'all amb creïlles</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 727   H.C. 76   Gr. 38   Pr. 24</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Albóndigues a la jardinera</p>	<p><b>9</b> · Sopa d'olla</p> <p>· Olla completa</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 879   H.C. 94   Gr. 38   Pr. 47</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Fesols amb tomaca i pernil. Calamar de platja a la planxa.</p>	<p><b>10</b> · Ensalada completa</p> <p>· Arròs al forn</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 685   H.C. 45   Gr. 45   Pr. 25</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Sandwich vegetal.</p>	<p><b>11</b> · Spaghetti amb gambes</p> <p>· Salmó amb verdura juliana</p> <p>· Postre lacti</p> <p>Kcal. 781   H.C. 50   Gr. 40   Pr. 53</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Llenguat la planxa a la llima i tempura de verdures.</p>
<p><b>14</b> · Crema de carlota i carabassa amb taquets de bacon</p> <p>· Filet de bacallà al forn amb pimentó i tomaca</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 733   H.C. 29   Gr. 58   Pr. 23</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Ensalada de brots. Polit a la planxa.</p>	<p><b>15</b> · Sopa de lletres</p> <p>· Pollastre amb Coca-cola i creïlles fregides</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 830   H.C. 99   Gr. 37   Pr. 35</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Puré de verdures amb rostons. Secre ibéric a la planxa.</p>	<p><b>16</b> · Arròs a banda</p> <p>· Croquetes de pernil amb ensalada</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 802   H.C. 114   Gr. 23   Pr. 41</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Ous amb creïlles i pernil.</p>	<p><b>17</b> · Canelons</p> <p>· Ensalada de tonyina, ou, dacs, tomaca i olives</p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 781   H.C. 50   Gr. 40   Pr. 53</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Fesols tendres saltats amb bacon. Hamburguesa.</p>	<p><b>18</b> · Llentilles amb verdures</p> <p>· Truita de creïlles amb ensalada</p> <p>· Postre lacti</p> <p>Kcal. 806   H.C. 93   Gr. 31   Pr. 39</p> <p>· <b>SOPAR:</b> Sopa de verdures. Lluç a la planxa amb tomaca natural.</p>

**RELACIÓ D'AL·LÈRGÈNS** segons RD 126/2015. Els especifiquem els al·lèrgens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent llegenda així com el seu valor nutricional (\*).(\*)

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

**BERENAR INFANTIL (de 3er a 5è d'Infantil)** | Dilluns, dimecres i divendres: entrepà / Dimarts i dijous: fruita

S'ofereix varietat de pa: blanc, integral, sense gluten, etc.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
<p><b>21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa d'ocell</li> <li>Costilles barbacoa amb creïlles al forn</li> <li>Fruita</li> </ul> <p>Kcal. 654   H.C. 69   Gr. 17   Pr. 58</p> <p>• <b>SOPAR:</b> Tonyina encebollada amb creïlles.</p>	<p><b>22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lasanya</li> <li>Abadejo a l'andalulza</li> <li>Fruita</li> </ul> <p>Kcal. 785   H.C. 54   Gr. 37   Pr. 58</p> <p>• <b>SOPAR:</b> Titot de pollastre i albergínia a la planxa.</p>	<p><b>23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carabasseta amb rostons</li> <li>Pizza</li> <li>Fruita</li> </ul> <p>Kcal. 710   H.C. 49   Gr. 41   Pr. 41</p> <p>• <b>SOPAR:</b> Filet de vedella amb verdura a la planxa.</p>	<p><b>24</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada completa</li> <li>Paella de pollastre i conill</li> <li>Fruita</li> </ul> <p>Kcal. 806   H.C. 93   Gr. 31   Pr. 39</p> <p>• <b>SOPAR:</b> Crema de pèsols amb pernil. Truïta de creïlla.</p>	<p><b>25</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alubies estofaes</li> <li>Truita de formatge amb ensalada</li> <li>Postre lacti</li> </ul> <p>Kcal. 818   H.C. 50   Gr. 52   Pr. 38</p> <p>• <b>SOPAR:</b> Lubina al forn amb guarnició.</p>
<p><b>28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb xoriço</li> <li>Filet de Fletàn amb brasejat de verdures</li> <li>Fruita</li> </ul> <p>Kcal. 781   H.C. 50   Gr. 40   Pr. 53</p> <p>• <b>SOPAR:</b> Bullit. Ous al plat.</p>				

**RELACIÓ D'AL·LÈRGÈGENS** segons RD 126/2015. Els especificuem els al·lèrgègens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent llegenda així com el seu 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	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUZ	

**BERENAR INFANTIL (de 3er a 5è d'Infantil)** | Dilluns, dimecres i divendres: entrepà / Dimarts i dijous: fruita

S'ofereix varietat de pa: blanc, integral, sense gluten, etc.