

INFANTIL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02-may.	03-may.	04-may.	05-may.	06-may.
FESTIVO	Macarrones a la napolitana Huevo frito Pisto manchego Yogur	Sopa de verduras maravilla Filete de pechuga de pollo a la plancha Patatas revolconas Fruta temporada	Judías blancas con patata y zanahoria Bacalao rebozado casero Ensalada de lechuga y tomate Fruta temporada	Arroz tres delicias Lomo de Sajonia a la plancha Calabacín dado salteado Yogur
	Kcal 463 Prot 18 Lip 18 H.C. 58	Kcal 424 Prot 17 Lip 16 H.C. 53	Kcal 486 Prot 22 Lip 15 H.C. 66	Kcal 551 Prot 19 Lip 31 H.C. 49
	ESPINACAS CON JAMON + PAVO EN PEPITORIA + FRUTA	ARROZ CON TOMATE + MERLUZA MOLINERA CON ENSALADA + FRUTA	GAZPACHO + TERNERA ASADA CON PATATAS + YOGUR	COLIFLOR CON BECHAMEL + SALMON A LA NARANJA CON CALABACÍN + FRUTA
09-may.	10-may.	11-may.	12-may.	13-may.
Espaguetis a la boloñesa Merluza al ajillo Ensalada mixta Yogur	Crema de coliflor Albóndigas de ternera a la jardinera Arroz pilaf Fruta temporada	Patatas guisadas con pollo y verduritas Salmón a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogur	Judías verdes con patata Ragout de pollo en salsa Patatas fritas Fruta de temporada	Sopa de cocido Cocido completo Fruta temporada
Kcal 549 Prot 26 Lip 23 H.C. 60	Kcal 518 Prot 19 Lip 15 H.C. 76	Kcal 461 Prot 19 Lip 21 H.C. 48	Kcal 520 Prot 20 Lip 22 H.C. 61	Kcal 452 Prot 16 Lip 12 H.C. 70
BRÓCOLI CON MAYONESA + LACÓN A LA GALLEGA CON CACHELOS + FRUTA	TALLARINES CON TOMATE + RAPE EN SALSA VERDE + YOGUR	ENSALADA CÉSAR + SALCHICHAS DE PAVO CON PATATAS PANADERA + FRUTA	ARROZ CON VERDURAS + BACALAO CON PIMIENTOS + FRUTA	CREMA DE ZANAHORIA + FINGERS DE POLLO CASEROS CON PATATAS AL VAPOR + FRUTA
16-may.	17-may.	18-may.	19-may.	20-may.
FESTIVO	Lentejas estofadas Rabas de calamar empanadas Zanahoria rehogada Yogur	Paella de marisco Jamoncitos de pollo en su jugo Ensalada mixta Fruta temporada	Sopa de pescado con conchitas Carrillada de cerdo en salsa Patatas fritas Fruta temporada	Coditos con tomate Filete de merluza a la vizcaína Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur
	Kcal 558 Prot 27 Lip 26 H.C. 54	Kcal 455 Prot 23 Lip 14 H.C. 60	Kcal 626 Prot 17 Lip 36 H.C. 59	Kcal 473 Prot 22 Lip 11 H.C. 70
	CODITOS CON ATÚN + POLLO AL CHILINDRÓN + FRUTA	SOPA DE VERDURAS + MERLUZA EN PAPILOTE CON PATATAS + YOGUR	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN + TERNERA A LA PLANCHA CON PISTO + FRUTA	ARROZ PILAFF + TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA + FRUTA
23-may.	24-may.	25-may.	26-may.	27-may.
Crema de calabaza y zanahoria Tortilla española Ensalada de lechuga y remolacha Fruta temporada	Sopa de cocido Cinta de lomo en salsa Patatas panaderas Yogur	Fideüa de carne Salmón a la plancha Ensalada variada Fruta temporada	Ensalada campera Filete de pollo empanado casero Brocoli rehogado Yogur	Espaguetis a la carbonara Ventresca de bacalao a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta temporada
Kcal 419 Prot 13 Lip 15 H.C. 57	Kcal 608 Prot 18 Lip 38 H.C. 48	Kcal 496 Prot 21 Lip 20 H.C. 59	Kcal 605 Prot 27 Lip 27 H.C. 64	Kcal 442 Prot 21 Lip 11 H.C. 65
TALLARINES AL AJILLO + LENGUADO A LA ROMANA CON ENSALADA + FRUTA	CREMA DE CALABACÍN + TERNERA CON PURÉ DE PATATAS + FRUTA	SALMOREJO CORDOBÉS + TORTILLA DE QUESO CON PATATAS FRITAS + FRUTA	ARROZ MILANESA + BACALAO A LA PLANCHA CON ENSALADA + FRUTA	ENSALADA DE JUDÍAS BLANCAS + HAMBURGUESA DE POLLO CON PATATAS PANADERA + YOGUR
30-may.	31-may.			
Lentejas con patata y zanahoria Tortilla francesa con york Ensalada de lechuga y maíz Yogur	Ensalada de pasta Contramuslo de pollo asado en su jugo Judías verdes rehogadas Fruta temporada			
Kcal 434 Prot 20 Lip 18 H.C. 49	Kcal 533 Prot 25 Lip 16 H.C. 73			
ARROZ CON CALAMARES + POLLO AL LIMÓN CON ENSALADA + FRUTA	GUISANTES SALTEADOS CON BACON + LUBINA AL HORNO CON PATATAS AL VAPOR + FRUTA			
E: Energía P: Proteína L: Lípidos HC: Hidratos de Carbono				
* Recomendaciones para las cenas				
La comida aporta un 30-35% de las RDA				

Los alérgenos causantes de alergias e intolerancias alimentarias han sido considerados en la elaboración de los menús especiales para alérgicos.

Según el Reglamento 1169/2011 de Información al consumidor, en el centro están disponibles las fichas de platos. Pueden solicitárselas al responsable del centro para consultar, si desean, los alérgenos contenidos en cada plato del menú.