

LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Crema de calabaza con picatostes 	Macarrones con tomate 	Garbanzos en vinagreta 	Arroz tres delicias 	Brócoli con bechamel 
Tortilla francesa con ensalada de tomate 	Rape en salsa verde con ensalada de lechuga y maíz 	Estofado de pavo en salsa jardinera 	Bacaladito empanado con ensalada de lechuga, tomate y maíz 	Contramuslo de pollo asado al limón con champiñón 
Fruta fresca	Yogur de sabores 	Fruta	Fruta	Fruta
Energía: 714 kcal. Lípidos: 31,2 g. Ácidos Grasos Saturados: 6,5 g. Hidratos de carbono: 63,9 g. Azúcares: 19,8 g. Proteínas: 39,8 g. Sal: 3,5 g. - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Arroz con tomate	Lentejas al estilo casero 	Fideuá de pescado 	Judías verdes con patata y zanahoria 	Ensalada completa 
Merluza al horno en salsa de zanahoria con ensalada de lechuga y maíz 	Tortilla de Patata con berenjena asada (*) 	Alitas de pollo asado con verduras salteadas 	Lomo en salsa de champiñón con ensalada de lechuga y tomate 	Hamburguesa americana con patatas fritas 
Fruta	Fruta	Fruta	Natillas de vainilla 	Fruta
Energía: 755 kcal. Lípidos: 38,0 g. Ácidos Grasos Saturados: 9,5 g. Hidratos de carbono: 64,5 g. Azúcares: 19,1 g. Proteínas: 34,4 g. Sal: 3,1 g. - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Patatas guisadas con costilla 	Arroz con verduras 	Crema de marisco 	Garbanzos al estilo casero 	Tallarines gratinados 
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz 	Tilapia al horno con verduras con ensalada de lechuga y maíz (*) 	Jamoncitos de pollo guisados con verduras 	Estofado de pavo en salsa hortelana con champiñón, cebolla y quisantes 	Pizza casera de jamón York y queso Ensalada de lechuga y tomate 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Vasito de helado 
Energía: 792 kcal. Lípidos: 33,3 g. Ácidos Grasos Saturados: 8,1 g. Hidratos de carbono: 79,4 g. Azúcares: 23,4 g. Proteínas: 38,8 g. Sal: 4,2 g. - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Energía: Lípidos: Ácidos Grasos Saturados: Hidratos de carbono: Azúcares: Proteínas: Sal: - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Energía: Lípidos: Ácidos Grasos Saturados: Hidratos de carbono: Azúcares: Proteínas: Sal: - Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				

Los menús incluyen agua y pan o pan integral.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.