

LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
Energía: . . . Lipidos: . . . 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Lentejas al estilo casero 	Arroz tres delicias 	Crema de calabaza 	Macarrones gratinados 	Alubias blancas con verduras 
Alitas de pollo al horno con berenjena asada (*) 	Merluza en salsa verde con ensalada de lechuga y maíz 	Albóndigas mixtas en salsa de tomate 	Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y maíz 	Tortilla de patata con ensalada de tomate 
Fruta 	Fruta 	Yogur natural 	Fruta 	Fruta 
Energía: 773 kcal. . . Lipidos: 32,6 g. . . Ácidos Grasos Saturados: 6,8 g. . . Hidratos de carbono: 79,0 g. . . Azúcares: 18,7 g. . . Proteínas: 34,5 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 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Sopa casera de cocido 	Puré de calabacín 	Arroz a la jardinera 	Garbanzos al estilo casero 	Espaguetis con tomate 
Contramuslo de pollo asado en su jugo con ensalada de tomate 	Estofado de pavo en salsa de tomate con ensalada de lechuga y maíz 	Varitas de merluza empanadas con ensalada de zanahoria y olivas (*) 	Tortilla francesa con pisto 	Gallineta al horno Puré de boniato 
Fruta 	Fruta 	Yogur natural 	Fruta 	Fruta 
Energía: 987 kcal. . . Lipidos: 51,0 g. . . Ácidos Grasos Saturados: 8,6 g. . . Hidratos de carbono: 86,7 g. . . Azúcares: 18,8 g. . . Proteínas: 40,7 g. . . Sal: 34,8 g. . . . Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Crema de verduras 	Lentejas con verduras 	Fideuá 	Arroz con tomate 	Sopa casera de pollo 
Pizza de jamón y queso con ensalada de lechuga y tomate 	Rape en salsa marinera con ensalada de lechuga y maíz 	Alitas de pollo asado con guisantes 	Tortilla de Patata con ensalada de lechuga y tomate 	Lomo de cerdo en salsa hortelana 
Fruta 	Fruta 	Yogur natural 	Fruta 	Fruta 
Energía: 756 kcal. . . Lipidos: 32,0 g. . . Ácidos Grasos Saturados: 7,3 g. . . Hidratos de carbono: 76,7 g. . . Azúcares: 18,0 g. . . Proteínas: 35,1 g. . . Sal: 3,7 g. . . . Valoración nutricional calculada según Ingestas Recomendadas para un adulto con necesidades de 2000 Kcal/día. R UE 1169/2011.				
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Sopa casera de ave 	Arroz a la jardinera 	Judías verdes al estilo casero 	Alubias blancas con verduras 	Lacitos gratinados 
Patatas con choco 	Boquerones fritos a la andaluza con ensalada de tomate 	Estofado de cerdo 	Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz 	Jamoncito de pollo a la jardinera con ensalada de lechuga y zanahoria 
Fruta 	Fruta 	Yogur natural 	Fruta 	Fruta 
Energía: 667 kcal. . . Lipidos: 30,5 g. . . Ácidos Grasos Saturados: 7,4 g. . . Hidratos de carbono: 59,0 g. . . Azúcares: 17,5 g. . . Proteínas: 33,0 g. . . Sal: 2,1 g. . . . 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.