

Menú Cocina Central Noviembre 2025

Sin Huevo - - CEIP Príncipe de Asturias

Lunes

- 3

Sopa de Fideos (Pasta Sin Huevo) 6T
Bacalao con Tomate. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Martes

- 4

Coliflor a la Gallega
Pasta Sin Huevo Boloñesa 6T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Miércoles

- 5

Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Jueves

- 6

Arroz a Banda. 4-14T
Caballa en Aceite 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Viernes

- 7

Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Lacón a la Gallega
Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

- 10

Crema de Calabacín ECO. 12
Merluza al Horno 4-14T
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

- 11

Lentejas Estofadas con Verduras. 1T-12
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 12

Judías Verdes con Tomate.
Lomo al Horno
Patatas Panadera. 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

- 13

Crema de Calabaza ECO. 12
Albóndigas de Pollo en Salsa. 6-12
Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta



Cena: Arroz + Carne + Fruta

- 17

Pasta Sin Huevo con Tomate 6T
Bacalao al Horno 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 18

Lentejas Castellanas 1T-12
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

- 19

Crema de Zanahoria ECO. 12
Pollo Asado 12
Patatas Dado 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Verdura + Lácteo

- 20

Paella de Verduras.
Merluza a la Bilbaína. 4-12
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 21

Garbanzos a la Catalana.
Filete de Pollo al Horno
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 24

Guiso de Menestra
Pasta Sin Huevo con Atún 4-6T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 25

Pasta Sin Huevo con Tomate 6T
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

- 26

Crema de Verduras ECO. 12
Magro de Cerdo con Tomate.
Arroz Pilaf
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

- 27

Garbanzos Encebollados. 12
Merluza al Horno. 4
Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 28

Arroz con Tomate.
Escalope de Pollo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Patata + Ave + Fruta

Cena: Pasta + Carne + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- ALÉRGENOS
- 1-Gluten
 - 2-Crustáceo
 - 3-Huevo
 - 4-Pescado
 - 5-Cacahuete
 - 6-Soja
 - 7-Leche y Derivados
 - 8-Frutos Secos
 - 9-Apio
 - 10-Mostaza
 - 11-Sesamo
 - 12-Sulfitos
 - 13-Altramuces
 - 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Noviembre 2025

Sin Cerdo - - CEIP Principe de Asturias

Lunes

3 Sopa de Fideos 1-3T-6T-10T
Bacalao con Tomate. 2T-4-14T

Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

10 Crema de Calabacín ECO. 12
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

17 Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T
Delicias de Bacalao 1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

24 Guiso de Menestra
Espirales con Atún. 1-3T-4-6T-10T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

4 Coliflor a la Gallega
Macarrones Boloñesa de Ternera. 1-3T-6T-10T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

11 Lentejas Estofadas con Verduras. 1T-12
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

18 Lentejas Castellanas 1T-12
Tortilla Francesa. 3

Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

25 Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

5 Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. 3

Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

12 Judías Verdes con Tomate.
Merluza al Horno. 4
Patatas Panadera. 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

19 Crema de Zanahoria ECO. 12
Pollo Asado 12

Patatas Dado 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

26 Crema de Verduras ECO. 12
Croquetas de Bacalao 1-2T-3T-4-6T-7-14T
Arroz Pilaf
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

Jueves

6 Arroz a Banda. 4-14T
Caballa en Aceite 4

Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

13 Crema de Calabaza ECO. 12
Albóndigas de Pollo en Salsa. 6-12
Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Verdura + Lácteo

20 Paella de Verduras.
Merluza a la Bilbaína. 4-12

Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

27 Garbanzos Encebollados. 12
Merluza al Horno. 4
Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Carne + Fruta

Viernes

7 Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Albóndigas de Merluza 2T-4-14T

Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Pescado + Fruta



21 Garbanzos a la Catalana.
Tortilla de Patata con Cebolla. 3

Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Patata + Pescado + Fruta

28 Arroz con Tomate.
Escalope de Pollo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- ALÉRGICOS
- 1-Gluten
 - 2-Crustáceo
 - 3-Huevo
 - 4-Pescado
 - 5-Cacahuete
 - 6-Soja
 - 7-Leche y Derivados
 - 8-Frutos Secos
 - 9-Apio
 - 10-Mostaza
 - 11-Sesamo
 - 12-Sulfitos
 - 13-Altramuces
 - 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Noviembre 2025

Sin Carne - - CEIP Principe de Asturias

Lunes

- 3

Sopa de Fideos 1-3T-6T-10T
Bacalao con Tomate. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Martes

- 4

Coliflor a la Gallega
Macarrones con Atún 1-3T-4-6T-10T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Miércoles

- 5

Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Jueves

- 6

Arroz a Banda. 4-14T
Caballa en Aceite 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Viernes

- 7

Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Albóndigas de Merluza 2T-4-14T
Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 10

Crema de Calabacín ECO. 12
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Verdura + Fruta

- 11

Lentejas Estofadas con Verduras. 1T-12
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 12

Judías Verdes con Tomate.
Merluza al Horno. 4
Patatas Panadera. 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 13

Crema de Calabaza ECO. 12
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Tomate 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta



Cena: Arroz + Verdura + Fruta

- 17

Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T
Delicias de Bacalao 1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 18

Lentejas Castellanas 1T-12
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

- 19

Crema de Zanahoria ECO. 12
Salmón a la Naranja. 2T-4-12-14T

Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Verdura + Lácteo

- 20

Paella de Verduras.
Merluza a la Bilbaína. 4-12

Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

- 21

Garbanzos a la Catalana.
Tortilla de Patata con Cebolla. 3

Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 24

Guiso de Menestra
Espirales con Atún. 1-3T-4-6T-10T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Verdura + Lácteo

- 25

Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

- 26

Crema de Verduras ECO. 12
Croquetas de Bacalao 1-2T-3T-4-6T-7-14T
Arroz Pilaf
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 27

Garbanzos Encebollados. 12
Merluza al Horno. 4
Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 28

Arroz con Tomate.
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Verdura + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Cena: Patata + Huevo + Fruta

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- ALÉRGENOS
- 1-Gluten
 - 2-Crustaceo
 - 3-Huevo
 - 4-Pescado
 - 5-Cacahuete
 - 6-Soja
 - 7-Leche y Derivados
 - 8-Frutos Secos
 - 9-Apio
 - 10-Mostaza
 - 11-Sesamo
 - 12-Sulfitos
 - 13-Altramuces
 - 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Noviembre 2025

Sin Huevo Crudo (Príncipe de Asturias) - - CEIP Príncipe de Asturias

Lunes

3 Sopa de Fideos 1-3T-6T-10T
Bacalao con Tomate. 2T-4-14T

Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

10 Crema de Calabacín ECO. 12
Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T

Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

17 Códitos con Tomate 1-3T-6T-10T
Delicias de Bacalao 1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

24 Guiso de Menestra
Espirales con Atún. 1-3T-4-6T-10T

Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

4 Coliflor a la Gallega
Macarrones Boloñesa de Ternera. 1-3T-6T-10T
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

11 Lentejas Estofadas con Verduras. 1T-12
Tortilla de Patata con Cebolla. (Media Ración) 70g 3
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

18 Lentejas Castellanas 1T-12
Tortilla Francesa. (Media Ración) 40g 3

Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

25 Códitos con Tomate 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. (Media Ración) 70g 3
Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

5 Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12
Tortilla Francesa. (Media Ración) 40g 3

Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

12 Judías Verdes con Tomate.
Lomo al Horno

Patatas Panadera. 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

19 Crema de Zanahoria ECO. 12
Pollo Asado 12

Patatas Dado 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

26 Crema de Verduras ECO. 12
Magro de Cerdo con Tomate.

Arroz Pilaf
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

Jueves

6 Arroz a Banda. 4-14T
Caballa en Aceite 4

Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

13 Crema de Calabaza ECO. 12
Albóndigas de Pollo en Salsa. 6-12

Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Verdura + Lácteo

20 Paella de Verduras.
Merluza a la Bilbaína. 4-12

Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

27 Garbanzos Encebollados. 12
Merluza al Horno. 4

Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Carne + Fruta

Viernes

7 Garbanzos Estofados con Verduras. 12
Lacón a la Gallega

Patatas Panadera. 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Verdura + Pescado + Fruta



21 Garbanzos a la Catalana.
Tortilla Francesa de Jamón York. Media Ración (40g) 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada y Yogur 7

Cena: Patata + Pescado + Fruta

28 Arroz con Tomate.
Escalope de Pollo

Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- ALÉRGENOS
1-Gluten
2-Crustáceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramuces
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Noviembre 2025

Sin Lactosa, Cerdo ni Judías Verdes - - CEIP Príncipe de Asturias

Lunes

3 Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**
Bacalao con Tomate. **2T-4-14T**

Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

10 Crema de Calabacín ECO. **12**
Merluza al Horno. **4**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

17 Coditos con Tomate **1-3T-6T-10T**
Bacalao al Horno **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

24 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Espirales con Atún. **1-3T-4-6T-10T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

4 Coliflor a la Gallega
Macarrones Boloñesa de Ternera. **1-3T-6T-10T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

11 Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

18 Lentejas Castellanas **1T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

25 Coditos con Tomate **1-3T-6T-10T**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

5 Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**
Tortilla Francesa. **3**

Ensalada de Lechuga y Tomate **9T-12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

12 Coliflor en ajada
Merluza al Horno. **4**
Patatas Panadera. **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

19 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Patatas Dado **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

26 Crema de Verduras ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Arroz Pilaf
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

Jueves

6 Arroz a Banda. **4-14T**
Caballa en Aceite **4**

Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

13 Crema de Calabaza ECO. **12**
Albóndigas de Pollo en Salsa. **6-12**
Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Verdura + Lácteo

20 Paella de Verduras.
Merluza a la Bilbaína. **4-12**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

27 Garbanzos Encebollados. **12**
Merluza al Horno. **4**
Patatas Panadera. **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Carne + Fruta

Viernes

7 Garbanzos Estofados con Verduras. **12**
Filete de Pollo al Horno

Patatas Panadera. **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur de Soja **6-8T**

Cena: Verdura + Pescado + Fruta



21 Garbanzos a la Catalana.
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur de Soja **6-8T**

Cena: Patata + Pescado + Fruta

28 Arroz con Tomate.
Escalope de Pollo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

ALÉRGICOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.