

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Potaje de Lentejas ① Espaguetis ① Tr ⑨⑩ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨⑩ Burguer Mixta en Salsa Casera ⑨ Papas Bravas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Lácteo ② Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Macarrones pasta ① Tr ⑨⑩ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado ①②④ Ensalada de Lentejas ① Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ① Cous-Cous Dulce ① Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Española al horno ③ Jamón York ⑨ Helado ② Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨⑩ Estofado de Pavo a la Jardinería Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨⑩ Churros de Pescado ①②④ Ensalada de Pasta ① Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Ternera Stroganoff Arroz Pilaf Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Espirales ① Tr ⑨⑩ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨⑩ Fogonero al Horno ④ Puré de Papas ② Lácteo ② Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas - Alioli② Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Coditos pasta ① Tr ⑨⑩ Tomate con Bacon ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨⑩ Ropa Vieja ⑨ Lácteo ② Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Primavera① – Salsa Agridulce Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨⑩ Fogonero al Limón ④ Ensalada Mixta ③④ Fruta Pan ① E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Alioli② Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Espaguetis ① Tr ⑨⑩ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener
 El símbolo **C** indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal
 Esta información se actualiza a diario

Nuestro menú es muy bajo en fritos
 Preferimos hornear, guisar o saltear
 Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros**



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Pollo al Horno Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Pollo al Horno Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Potaje de Lentejas ① Pasta Integral ① Tr ⑨⑩ Salteado de Carne y Verduras ⑨ Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)*	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨⑩ Cinta de Cerdo Asada ⑨ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Integral Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Lácteo Desnatado ② Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Pasta Integral ① Tr ⑨⑩ Salteado de Carne y Verduras ⑨ Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero al Horno ④ Ensalada Mixta Vegetal Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno en su jugo Verduras Al vapor Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1,g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Francesa ③ Jamón York ⑨ Helado Sin Azúcar ② Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨⑩ Salteado de Pavo con Verduras Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨⑩ Fogonero al Horno ④ Ensalada Mixta Vegetal Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Salteado de Ternera Arroz Integral Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Integral ① Tr ⑨⑩ Salteado de Carne y Verduras ⑨ Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨⑩ Fogonero al Horno ④ Verduras Asadas Lácteo Desnatado ② Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Pasta Integral ① Tr ⑨⑩ Salteado de Carne y Verduras ⑨ Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)*	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨⑩ Salteado de Carne con Garbanzos y Verduras ⑨ Lácteo Desnatado ② Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1,g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Integral Pollo al Horno Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨⑩ Fogonero al Limón ④ Ensalada Mixta ③④ Fruta Pan ① E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo al horno ① Ensalada de Col y Zanahoria Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Pasta Integral ① Tr ⑨⑩ Salteado de Carne Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo **©** indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario

Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear

Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros**



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo NO ALÉRGENOS Tomates aliñados Fruta Pan NG E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Croquetas de Pollo NO ALÉRGENOS Tomates aliñados Fruta Pan NG E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Crema de Verduras* Pasta NG Salsa Boloñesa ③ - Queso en polvo ② Fruta Pan NG E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)*NG	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos NG Burguer Mixta en Salsa Casera ⑨ Papas Bravas Fruta Pan NG E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Lácteo ② Pan NG E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan NG E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada Mixta Vegetal Fruta Pan NG E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ① Arroz Blanco* Fruta Pan NG E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Española al horno ③ Jamón York ⑨ Helado ② Pan NG E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas NG Estofado de Pavo a la Jardinera Fruta Pan NG E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Crema de Verduras* Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada Vegetal* Fruta Pan NG E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Ternera Stroganoff Arroz Pilaf Fruta Pan NG E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta NG Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan NG E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras NG Fogonero al Horno ④ Puré de Papas ② Lácteo ② Pan NG E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas – Alioli ② Fruta Pan NG E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Pasta NG Tomate con Bacon ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan NG E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan NG E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)*NG	24/abr Sopa de Pollo NG Ropa Vieja ⑨ Lácteo ② Pan NG E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Verduras* – Salsa Agri dulce Fruta Pan NG E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Crema de Verduras* Fogonero al Limón ④ Ensalada Mixta ③④ Fruta Pan NG E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo NG Ensalada de Col y Zanahoria Alioli ② Fruta Pan NG E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Pasta NG Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan NG E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo © indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario

Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear. Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo NO ALÉRGENOS Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada de Lentejas ① Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	03/abr Potaje de Lentejas ① Espaguetis ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Boloñesa ⑨ Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)*NG/NL	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨ ⑪ Burguer Mixta en Salsa Casera ⑨ Papas Bravas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Macarrones pasta ① Tr ⑨ ⑪ Tomate con Chorizo ⑨ Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada de Lentejas ① Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ⑪ Cous-Cous Dulce ① Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Española al horno ③ Jamón York ⑨ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨ ⑪ Estofado de Pavo a la Jardinera Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada de Pasta ① Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Ternera Stroganoff Arroz Pilaf Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Espirales ① Tr ⑨ ⑪ Tomate con Chorizo ⑨ Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero al Horno ④ Papas Sancochadas Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas - Mayonesa ③ Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Coditos pasta ① Tr ⑨ ⑪ Tomate con Bacon ⑨ Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)*NG/NL	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨ ⑪ Ropa Vieja ⑨ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Primavera ① – Salsa Agri dulce Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero al Limón ④ Ensalada Mixta ③ ④ Fruta Pan ① E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Mayonesa ③ Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Espaguetis ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Boloñesa ⑨ Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo **©** indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario

Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear

Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta



El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Potaje de Lentejas ① Espaguetis ① Tr ⑨⑩ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨⑩ Burger Mixta en Salsa Casera ③ Papas Bravas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Lácteo ② Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Macarrones pasta ① Tr ⑨⑩ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado ①②④ Ensalada de Lentejas ① Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ⑩ Cous-Cous Dulce ① Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Vegana* al horno Jamón York ⑨ Helado ② Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨⑩ Estofado de Pavo a la Jardinera Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨⑩ Churros de Pescado ①②④ Ensalada de Pasta ① Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Ternera Stroganoff Arroz Pilaf Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Espirales ① Tr ⑨⑩ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨⑩ Fogonero al Horno ④ Puré de Papas ② Lácteo ② Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas - Alioli② Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Coditos pasta ① Tr ⑨⑩ Tomate con Bacon ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨⑩ Ropa Vieja ⑨ Lácteo ② Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Primavera① – Salsa Agridulce Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨⑩ Fogonero al Limón ④ Ensalada Vegetal Fruta Pan ① E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Alioli② Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Espaguetis ① Tr ⑨⑩ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			



El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener
 El símbolo © indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del consenal
 Esta información se actualiza a diario



Nuestro menú es muy bajo en fritos
 Preferimos hornear, guisar o saltear
 Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta



El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo NO ALÉRGENOS Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Croquetas de Pollo NO ALÉRGENOS Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Potaje de Lentejas ① Espaguetis ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Boloñesa ⑨ Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨ ⑪ Burguer Mixta en Salsa Casera ⑨ Papas Bravas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Macarrones pasta ① Tr ⑨ ⑪ Tomate con Chorizo ⑨ Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada de Lentejas ① Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ⑪ Cous-Cous Dulce ① Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Vegana al horno Jamón York ⑨ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨ ⑪ Estofado de Pavo a la Jardinera Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada de Pasta ① Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Ternera Stroganoff Arroz Pilaf Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Espirales ① Tr ⑨ ⑪ Tomate con Chorizo ⑨ Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero al Horno ④ Papas Sancochadas Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Coditos pasta ① Tr ⑨ ⑪ Tomate con Bacon ⑨ Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨ ⑪ Ropa Vieja ⑨ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Primavera ① – Salsa Agridulce Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero al Limón ④ Ensalada Mixta ③ ④ Fruta Pan ① E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Espaguetis ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Boloñesa ⑨ Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo **©** indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario

Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear

Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo NO ALÉRGENOS Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Croquetas de Pollo NO ALÉRGENOS Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Potaje de Lentejas ① Espaguetis ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Napolitana* Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨ ⑪ Burger Pollo* en Salsa Casera ⑨ Papas Bravas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Macarrones pasta ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Napolitana* Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada de Lentejas ① Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ⑪ Cous-Cous Dulce ① Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Vegana al horno Jamón York ⑨ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨ ⑪ Estofado de Pavo a la Jardinera Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero Rebozado NO ALÉRGENOS Ensalada de Pasta ① Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Pollo en Tiras Arroz Pilaf Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Espirales ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Napolitana* Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero al Horno ④ Papas Sancochadas Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Coditos pasta ① Tr ⑨ ⑪ Tomate con Bacon ⑨ Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨ ⑪ Ropa Vieja de Pollo ⑨ Postre de Soja ⑨ Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Primavera ① – Salsa Agridulce Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨ ⑪ Fogonero al Limón ④ Ensalada Mixta ③ ④ Fruta Pan ① E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Espaguetis ① Tr ⑨ ⑪ Salsa Napolitana* Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo **©** indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario

Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear

Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Potaje de Lentejas ① Espaguetis ① Tr ⑨⑪ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨⑪ Burguer Mixta en Salsa Casera ⑨ Papas Bravas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Fogonero y Vegetales ④ Lácteo ② Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Macarrones pasta ① Tr ⑨⑪ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero Rebozado ①②④ Ensalada de Lentejas ① Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ⑪ Cous-Cous Dulce ① Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Española al horno ③ Jamón York ⑨ Helado ② Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨⑪ Estofado de Pavo a la Jardinera Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨⑪ Churros de Pescado ①②④ Ensalada de Pasta ① Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Ternera Stroganoff Arroz Pilaf Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Espirales ① Tr ⑨⑪ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨⑪ Fogonero al Horno ④ Puré de Papas ② Lácteo ② Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas - Alioli② Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Coditos pasta ① Tr ⑨⑪ Tomate con Bacon ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨⑪ Ropa Vieja ⑨ Lácteo ② Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Primavera① – Salsa Agridulce Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨⑪ Fogonero al Limón ④ Ensalada Mixta ③④ Fruta Pan ① E: 406,0Kc G17,6/4,1g H:59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Alioli② Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Espaguetis ① Tr ⑨⑪ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P:19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo © indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario



Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear

Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros**



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Croquetas de Pollo ①② Tomates aliñados Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Puré de Verduras* Espaguetis ① Tr ⑨⑩ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨⑩ Burguer Mixta en Salsa Casera ⑨ Papas Bravas Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Arroz Amarillo con Atún* y Vegetales ④ Lácteo ② Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Macarrones pasta ① Tr ⑨⑩ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Atún a la Plancha ④ Ensalada Vegetal* Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo al horno con Mostaza ⑩ Cous-Cous Dulce ① Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Española al horno ③ Jamón York ⑨ Helado ② Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨⑩ Estofado de Pavo a la Jardinera Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨⑩ Atún a la Plancha ④ Ensalada de Pasta ① Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Ternera Stroganoff Arroz Pilaf Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta Espirales ① Tr ⑨⑩ Tomate con Chorizo ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letrás ① Tr ⑨⑩ Atún a la Plancha ④ Puré de Papas ② Lácteo ② Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas - Alioli② Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Coditos pasta ① Tr ⑨⑩ Tomate con Bacon ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Atún en Adobo ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨⑩ Ropa Vieja ⑨ Lácteo ② Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Arroz Tres Delicias Rollitos de Primavera① – Salsa Agrídulce Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨⑩ Atún a la Plancha ④ Ensalada Mixta ③④ Fruta Pan ① E: 406,0Kc G17,6/4,1g H:59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Alioli② Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1/2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Espaguetis ① Tr ⑨⑩ Salsa Boloñesa ⑨ - Queso en polvo ② Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P:19 g E.S.O. (FABADA)			

El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo **©** indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario

Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear

Los platos fritos se indican con ●

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros**



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01/abr PASCUA Crema de Verduras Pollo Asado Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	02/abr Crema de Verduras Pollo Asado Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	03/abr Potaje de Lentejas ① Pasta NG Salsa Napolitana Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g E.S.O. (ESPAGUETIS CARBONARA)	04/abr Sopa de Pollo y Garbanzos ① Tr ⑨ ⑩ Tortilla Francesa ③ Arroz Blanco Fruta Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	05/abr Potaje de Judías Blancas Fogonero al horno ④ Papas Sancochadas Lácteo ② Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
08/abr Potaje de Garbanzos Pasta NG Salsa Napolitana Fruta Pan ① E: 505,0Kc G: 20,7/1,8g H: 54,1/14,g P: 19,3g	09/abr Crema de Zanahoria Fogonero al horno ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	10/abr Potaje de Berros Pollo Asado Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1,g P: 18,7g	11/abr Crema de Brocoli Tortilla Francesa ③ Arroz Blanco Helado ② Pan ① E: 519,6Kc G: 19,5/2,6g H: 67,0/19,6g P: 13,2g	12/abr Sopa de Estrellitas ① Tr ⑨ ⑩ Pavo Asado Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 480,3Kc G: 35,8/1,3g H: 61,7/23,9g P: 11,1g
15/abr Papas, Judías y Fideos ① Tr ⑨ ⑩ Fogonero al horno ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g	16/abr Crema de Calabacín Pavo Asado Arroz Blanco Fruta Pan ① E: 704,8Kc G: 7,8/1,1g H: 77,16,g P: 30,5g	17/abr Potaje de Espinacas Pasta NG Salsa Napolitana Fruta Pan ① E: 465,4Kc G: 9,1/3,4g H: 64,4/18,1g P: 27,6g	18/abr Sopa de Pollo y letras ① Tr ⑨ ⑩ Fogonero al horno ④ Arroz Blanco Lácteo ② Pan ① E: 883,3Kc G: 72,3/5g H: 71,8/17,6g P: 34,8g	19/abr Crema Castellana Pechuga a la Plancha Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 458,0Kc G: 8,7/0,7g H: 74,4/18,1g P: 17,1g
22/abr Potaje de Verduras Pasta NG Salsa Napolitana Fruta Pan ① E: 409,7Kc G: 10,1/1,9g H: 46,4/16,7g P: 32,3g	23/abr Crema de Puerros Fogonero al horno ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 497,3Kc G: 39,1/1,4g H: 56,4/13,5g P: 12,3g E.S.O. (PIZZA MARGARITA)	24/abr Sopa de Pollo ① Tr ⑨ ⑩ Pollo Asado Arroz Blanco Lácteo ② Pan ① E: 775,5Kc G: 18,9/3,6g H: 119,1/28,1,g P: 18,7g	25/abr Crema de Calabaza Tortilla Francesa ③ Arroz Blanco Fruta Pan ① E: 653,9Kc G: 54,4/8,6g H: 51/13,1g P: 17,4g	26/abr Rancho Canario ① Tr ⑨ ⑩ Fogonero al horno ④ Papas Sancochadas Fruta Pan ① E: 406,0Kc G: 17,6/4,1g H: 59,2/20,0g P: 12,1g
29/abr Crema de Coliflor y Batata Pechuga de Pollo Empanada ① Ensalada de Col y Zanahoria Alioli ② Fruta Pan ① E: 655,8Kc G: 86,1,2 g H: 161,3/16,7g P: 112,7g	30/abr Puré de Judías Blancas Pasta NG Salsa Napolitana Fruta Pan ① E: 502,4Kc G: 33,3/3,8g H: 52,4/17,1g P: 19 g E.S.O. (FABADA)			



El número indica los **alérgenos o trazas** que el plato contiene o puede contener

El símbolo **©** indica que se ha cambiado el plato con respecto al menú basal para adaptarlo a la dieta del comensal

Esta información se actualiza a diario



Nuestro menú es muy bajo en fritos. Preferimos hornear, guisar o saltear

Los platos fritos se indican con ●



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre** para ensaladas, **queso en polvo** para pastas, **pan** blanco e integral y **agua**.

La programación del menú puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, de las materias primas o de la propia elaboración.

Nuestro Departamento de Calidad está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria. ¿Necesita más información? No dude en contactar con nosotros**

