



En **Navidad** llegan a la mesa turrónes, mazapanes y polvorones.

El **turrón**, elaborado con miel y almendras, tiene su origen en la Comunidad Valenciana, especialmente en Jijona y Alicante, donde se documenta ya en el siglo XV.

El **mazapán**, en cambio, nació en los conventos toledanos de la Edad Media. Aunque forman parte de nuestra cultura y celebraciones, conviene disfrutarlos con moderación porque son muy calóricos.

¿**Sabías** que el turrón aparece mencionado en recetarios de hace más de 500 años? Disfrutar de los dulces típicos también es saborear un pedacito de historia.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Brócoli rehogado	Tallarines con tomate y huevo picado	Ensalada de canónigos y tomate picado	Judías verdes salteadas con jamón	Crema de verduras
Dorada al horno con patatas panadera		Abadejo en salsa verde	Tortilla de atún	Salchichas de ave
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
FESTIVO INMACULADA CONCEPCIÓN	Champiñones salteados	Ensalada de lechuga, manzana y nueces	Ensalada de tomate y aceitunas	Ensalada de lechuga y maíz
	Lomo con patatas	Pescadilla al papillote	Revuelto de quesito y jamón	Hamburguesa de ternera
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Pisto de verduras	Ensalada de rúcula y virutas de parmesano	Coliflor al vapor		Espárragos aliñados
Salmón al horno	Tortilla de patata	Escalopines de ternera a la plancha con patatas	Menú especial de Navidad	Huevos fritos con patatas

El menú basal se revisa y valora por especialistas con formación acreditada en Nutrición Humana y Dietética. Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 y 9 años. Cubriendo entre el 30-35 % de la ingesta diaria recomendada. Empresa acreditada con el Certificado ISO 9001 de Calidad. Todos los alumnos pueden repetir de primero y segundo plato. Podrán sustituir el lácteo por una pieza de fruta, así como repetir fruta siempre que quieran, vaya lácteo o fruta.

