



LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

1
FESTIVO

2
FESTIVO

3
NO LECTIVO

6	7	8	9	10
Arroz con salsa de tomate y orégano - Rice with tomato San Jacobo(1, 14, 2, 3, 4, 6, 7, 9) - Breaded ham and cheese steak lechuga y zanahoria(12) - lettuce & carrot Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	Judías pintas estofadas con arroz(19) - Red beans & rice stew Tortilla de pavo (3, 6) - Turkey omelette con lechuga y maíz - lettuce & corn Pan(1) - Bread Yogur de sabores(7) - Yoghurt	Panaché de verduras con ajo y jamón(19, 6) - Vegetables with jam & garlic Contramuslo de pollo al horno - Grilled chicken fillet con patatas Rostie - with potatoes Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	Sopa de cocido(1, 3) - Meat and pasta soup Cocido completo: garbanzos, morcillo, chorizo, pollo y panceta(19) - Chickpea, meat and vegetables Pan(1) - Bread Natillas con galleta(1, 7) - Vanilla cream	Macarrones gratinados(1, 3, 7) - Pasta with tomato sauce & cheese Salmón al horno(4) - Baked salmon con patatas cocidas - with potatoes Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit
KCAL: 612,89 Prot.(g): 14,14 Hidr.(g): 91,49 Lipid.(g): 20,31 AGS.(g): 3,72	KCAL: 608,83 Prot.(g): 27,84 Hidr.(g): 68,98 Lipid.(g): 26,05 AGS.(g): 5,90	KCAL: 601,43 Prot.(g): 32,68 Hidr.(g): 55,58 Lipid.(g): 27,63 AGS.(g): 4,17	KCAL: 674,04 Prot.(g): 40,22 Hidr.(g): 80,77 Lipid.(g): 21,11 AGS.(g): 7,41	KCAL: 649,54 Prot.(g): 33,09 Hidr.(g): 85,53 Lipid.(g): 19,46 AGS.(g): 3,80

13	14	15	16	17
Lentejas guisadas con verduras y setas(1, 19) - Lentil stew with vegetables Palometa en salsa de tomate (4) - Fish in tomato sauce con arroz - with rice Pan(1) - Bread Yogur de sabores(7) - Yoghurt	Sopa de ave con estrellitas(1, 3) - Chicken and pasta soup Albóndigas mixtas con verduras y cus-cús (1, 12, 19, 6) - Meatballs with vegetables & couscous Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	FESTIVO	Crema de calabacín y manzana con picatostes(1) - Cream of zucchini & apple soup Filete de Sajoria a la plancha - Grilled pork steak lechuga y zanahoria(12) - lettuce & carrot Pan(1) - Bread Helado(7) - Ice cream	Patatas a la riojana - Beef and potato stew Huevos Villarroy(1, 10, 14, 2, 3, 4, 6, 7) - Stuffed eggs con lechuga y maíz - lettuce & corn Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit
KCAL: 602,02 Prot.(g): 40,59 Hidr.(g): 66,90 Lipid.(g): 19,10 AGS.(g): 4,05	KCAL: 643,31 Prot.(g): 27,97 Hidr.(g): 69,99 Lipid.(g): 28,24 AGS.(g): 5,56		KCAL: 671,65 Prot.(g): 28,04 Hidr.(g): 44,77 Lipid.(g): 40,98 AGS.(g): 13,03	KCAL: 665,71 Prot.(g): 11,15 Hidr.(g): 61,18 Lipid.(g): 20,42 AGS.(g): 4,21

20	21	22	23	24
Arroz alicantina (iverde, calamar y tomate) (14, 19) - Rice with squid Filete de merluza rebozado(1, 3, 4) - Breaded hake fish lechuga y zanahoria(12) - lettuce & carrot Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	Judías verdes con jamón(19, 6) - Green beans with ham Escalope de pollo(1, 3) - Breaded chicken fillet con patatas fritas - with potatoes Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	Sopa de cocido(1, 3) - Meat and pasta soup Cocido completo: garbanzos, morcillo, chorizo, pollo y panceta(19) - Chickpea, meat and vegetables Pan(1) - Bread Yogur de sabores(7) - Yoghurt	Coditos con tomate y queso(1, 3, 7) - Pasta with tomato & cheese Tortilla de patata y calabacín(3) - Potato and zucchini omelette con lechuga y maíz - lettuce & corn Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	Alubias blancas estofadas con verduras y chorizo(19) - White bean's stew Salchichas frescas - lechuga y zanahoria(12) - lettuce&carrot Pan(1) - Bread Petit Suisse(7) -
KCAL: 700,50 Prot.(g): 33,91 Hidr.(g): 85,92 Lipid.(g): 24,54 AGS.(g): 3,60	KCAL: 632,33 Prot.(g): 34,04 Hidr.(g): 58,34 Lipid.(g): 29,46 AGS.(g): 5,24	KCAL: 653,69 Prot.(g): 40,83 Hidr.(g): 76,86 Lipid.(g): 20,29 AGS.(g): 7,15	KCAL: 639,45 Prot.(g): 24,57 Hidr.(g): 61,74 Lipid.(g): 34,07 AGS.(g): 7,90	KCAL: 666,54 Prot.(g): 29,67 Hidr.(g): 52,76 Lipid.(g): 32,57 AGS.(g): 8,62

27	28	29	30	31
Lentejas guisadas con verduras y calabaza (1, 19) - Lentil stew with vegetables Merluza en salsa verde con huevo y patatas cocidas(3, 4) - Hake fish in parsley sauce with egg and potatoes Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	Crema de calabaza y zanahoria - Cream of zucchini & carrot soup Magro con tomate y patatas - Pork stew with potatoes Pan(1) - Bread Yogur de sabores(7) - Yoghurt	Paella de verduras y magro - Rice with pork & vegetables Calamares a la andaluza(1, 14, 3) - Breaded squid lechuga y zanahoria(12) - lettuce&carrot Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	Garbanzos guisados con verduras(19) - Chickpeas stew Tortilla de jamón cocido(3, 6) - Ham omelette con lechuga y maíz - lettuce & corn Pan(1) - Bread Fruta de temporada - Fruit	JORNADA ITALIANA Fusilli Napoletani(1, 3, 7) - Pizza Prosciutto e Fomargio(1, 10, 12, 4, 6, 7, 9) - Ham & cheese pizza Gelato al Cioccolato(7) - Ice cream
KCAL: 623,40 Prot.(g): 41,49 Hidr.(g): 76,50 Lipid.(g): 17,53 AGS.(g): 3,03	KCAL: 601,14 Prot.(g): 26,91 Hidr.(g): 64,34 Lipid.(g): 26,22 AGS.(g): 6,77	KCAL: 642,88 Prot.(g): 31,77 Hidr.(g): 68,81 Lipid.(g): 26,88 AGS.(g): 4,57	KCAL: 620,90 Prot.(g): 27,05 Hidr.(g): 66,75 Lipid.(g): 28,77 AGS.(g): 4,57	KCAL: 706,97 Prot.(g): 24,40 Hidr.(g): 81,19 Lipid.(g): 30,69 AGS.(g): 13,98

ALÉRGICOS

- 1. GLUTEN
- 2. CRUSTÁCEOS
- 3. HUEVOS
- 4. PESCADO
- 5. CACAHUETES
- 6. SOJA
- 7. LÁCTEOS
- 8. FRUTOS DE CÁSCARA
- 9. APO
- 10. MOSTAZA
- 11. SÉSAMO
- 12. DIOXIDO DE AZUFRE, SULFITOS
- 13. ALTRAMISQUES
- 14. MOLUSCOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro