

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 785 Kcal. P.: 18 HC.: 39 L.: 41 G.: 11

ENSALADA CAMPERA
COUNTRY SALAD

RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
BEEF AND VEGETABLES RAGOUT

YOGUR
YOGHURT



4

590 Kcal. P.: 12 HC.: 40 L.: 45 G.: 8

GAZPACHO
GAZPACHO (COLD VEGETABLES SOUP)

TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND GRATED CARROTS

FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

5

712 Kcal. P.: 19 HC.: 45 L.: 33 G.: 8

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES

FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
HAKE FILLET IN GREEN SAUCE

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

HELADO VAINILLA
ICE CREAM

6

813 Kcal. P.: 16 HC.: 48 L.: 34 G.: 8

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
PAELLA WITH PORK LOIN

ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
BEEF STEAK IN SAUCE

PURÉ DE MANZANA
APPLE SAUCE

FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

7

513 Kcal. P.: 20 HC.: 36 L.: 41 G.: 9

BRÓCOLI REHOGADO
BROCCOLI WITH OLIVE OIL

JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ROAST CHICKEN DRUMSTICKS

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, PEPINO Y TOMATE
LETTUCE, CARROT, CUCUMBER AND TOMATO SALAD

FRUTA DE TEMPORADA

8

827 Kcal. P.: 18 HC.: 43 L.: 38 G.: 9

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO RALLADO
MACARONI WITH GARLIC AND GRATED CHEESE

SALMÓN ENCEBOLLADO
SALMON WITH ONION

ENSALADA VERDE
GREEN SALAD

YOGUR

11

688 Kcal. P.: 17 HC.: 39 L.: 40 G.: 10

PANACHÉ DE VERDURAS
MIXED VEGETABLES

ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON GUIANTES, ZANAHORIA Y PATATAS CUADRO
BEEF MEATBALLS WITH PEAS, CARROTS AND DICED POTATOES

FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

12

612 Kcal. P.: 20 HC.: 44 L.: 32 G.: 12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW

FILETE DE POLLO AL HORNO
ROAST CHICKEN STEAK

ZANAHORIA BABY
BABY CARROTS

HELADO VAINILLA
ICE CREAM

13

675 Kcal. P.: 16 HC.: 45 L.: 36 G.: 6

CREMA DE GUIANTES
PEA SOUP

FILETE DE MERLUZA ROMANA (REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
BATTERED HAKE FILLET

PATATA ASADA
ROAST POTATOES

FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

14

828 Kcal. P.: 16 HC.: 46 L.: 36 G.: 7

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE

MAGRO DE CERDO
PORK STEW

ENSALADA DE MAÍZ
SWEETCORN SALAD

FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

15

688 Kcal. P.: 19 HC.: 48 L.: 31 G.: 7

FIDEUÁ DE MARISCO
SEAFOOD FIDEUA

FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

YOGUR
YOGHURT

18

782 Kcal. P.: 18 HC.: 45 L.: 35 G.: 10

ESPAGUETIS GRATINADOS
SPAGHETTI AU GRATIN

HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER

ENSALADA MIXTA
MIXED SALAD

FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

19

752 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 37 G.: 9

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW

CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ROAST CHICKEN THIGH

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

YOGUR
YOGHURT

20

764 Kcal. P.: 19 HC.: 49 L.: 30 G.: 6

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE, MAÍZ Y ATÚN

RICE SALAD WITH TOMATO, SWEETCORN AND TUNA

TERNERA ASADA
ROAST BEEF

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA DE TEMPORADA

21

534 Kcal. P.: 18 HC.: 42 L.: 35 G.: 6

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL

MERLUZA A LA VASCA CON GUIANTES
VASCA STYLE HAKE

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND GRATED CARROTS

FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO



¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 BRÓCOLI REHOGADO BOCADITOS DE BACALAO CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN
4 TALLARINES AL AJO HAMBURGUESA VEGETAL YOGUR PAN	5 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA) PECHUGA DE PAVO EN SALSA FRUTA DE TEMPORADA PAN	6 JUDÍAS VERDES CON TOMATE REVUELTO DE CHAMPIÑÓN FRUTA DE TEMPORADA PAN	7 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	8 CHAMPIÑÓN CON JAMÓN Y PEREJIL CINTA DE LOMO AL AJILLO PATATAS VAPOR FRUTA DE TEMPORADA PAN
11 SOPA DE LETRAS EMPERADOR AL LIMÓN Y GUIANTES CON JAMÓN FRUTA DE TEMPORADA PAN	12 COLIFLOR AL AJO ARRIERO TORTILLA DE ATÚN LECHUGA Y TOMATE PAN	13 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA TERNERA EN SALSA DE SETAS YOGUR PAN	14 CREMA DE CALABACÍN FILETE DE POLLO EN SALSA ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA PAN	15 GAZPACHO TORTILLA DE PATATAS LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN
18 PANACHÉ DE VERDURAS SALMÓN EN SALSA PATATAS VAPOR FRUTA DE TEMPORADA PAN	19 CREMA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA PAN	20 GUISANTES CON JAMÓN TORTILLA FRANCESA CON QUESO TOMATE EN DADOS YOGUR PAN	21 ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE JAMONCITOS DE POLLO VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	22

NOTAS:

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE-1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

TODO ENCAJA

Completa tu dieta diaria con una alimentación adecuada

ma
"Comer una vez al día en familia ayuda a prevenir la anorexia y la bulimia"

Comienza con un buen **DESAYUNO**

Pan, cereales o derivados
Fruta fresca y hortalizas
Leche o derivados

Respecta el patrón de la **DIETA MEDITERRÁNEA**
(Según datos de IFMed)

CADA COMIDA

Agua
Pan, pasta, arroz, cuscús y otros cereales (1 o 2 raciones)
Aceite de oliva
Frutas (1 o 2 raciones) o verduras (2 raciones o más)

DIARIO

- Lácteos (de 2 a 4 raciones)
- Frutos secos, semillas y aceitunas (1 o 2 raciones)
- Legumbres y leguminosas (2 raciones o más)
- Hierbas, especias, ajo y cebolla

SEMANAL

- Patatas (hasta 3 raciones)
- Carnes procesadas (máximo 1 ración)
- Carne blanca (2 raciones)
- Pescado/manisco (más de 2 raciones)
- Huevos (de 2 a 4 raciones)
- Dulces (hasta 2 raciones)

Completa con un adecuado **MENÚ DE CENA**

Agua
Vegetales crudos o cocinados
Aceite de oliva

Proteína (Carnes, pescado, huevos o legumbres)
Frutas o lácteos
Hidratos de carbono

SI HEMOS COMIDO... ¿PODEMOS CENAR...?

Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Scolarest

0-1 AÑOS

Junio - 2018

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO, CALABACÍN
Y PESCADO

YOGURT

4

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA Y POLLO

YOGURT

5

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
CALABACÍN Y PESCADO

YOGURT

6

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO, CALABACÍN
Y POLLO

YOGURT

7

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA Y TERNERA

YOGURT

8

PURÉ DE PATATA, PUERRO, JUDÍA
VERDE Y PAVO

YOGURT

11

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO, CALABACÍN
Y PESCADO

YOGURT

12

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA Y POLLO

YOGURT

13

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
CALABACÍN Y PESCADO

YOGURT

14

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO, CALABACÍN
Y POLLO

YOGURT

15

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA Y TERNERA

YOGURT

18

PURÉ DE PATATA, PUERRO, JUDÍA
VERDE Y PAVO

YOGURT

19

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, NABO, CALABACÍN
Y PESCADO

YOGURT

20

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA Y POLLO

YOGURT

21

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
CALABACÍN Y PESCADO

YOGURT

22

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
CALABACÍN Y PESCADO

YOGURT

25

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA Y TERNERA

YOGURT

26

PURÉ DE PATATA, ZANAHORIA,
JUDÍA VERDE Y PAVO

YOGURT

27

PURÉ DE PATATA, ZANAHORIA,
PUERRO Y MERLUZA

YOGURT

28

PURÉ DE PATATA, PUERRO,
ZANAHORIA, CALABACÍN Y
POLLO

YOGURT

29

PURÉ DE PATATA, ZANAHORIA,
PUERRO, CALABACÍN Y TERNERA

YOGURT



NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

4

5

6

7

8

11

12

13

14

15

18

19

20

21

22

25

26

27

28

29

CREMA DE TOMATE

TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA
RALLADA

FRUTA

CREMA DE VERDURAS

ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y
PATATAS CUADRO

FRUTA

ESPAGUETIS GRATINADOS

HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA

FRUTA

ARROZ CON TOMATE

HAMBURGUESA DE TERNERA
PLANCHA
PATATAS DADO

FRUTA

CREMA DE LEGUMBRES

FILETE DE MERLUZA EN SALSA
VERDE
PATATAS COCIDAS

HELADO

CREMA DE ALUBIAS

FILETE DE POLLO AL HORNO CON
MANZANA Y ZANAHORIA BABY

HELADO

CREMA DE LEGUMBRES (LENTEJAS)

POLLO ASADO (DESHUESADO)
PATATAS FRITAS

YOGURT

CREMA DE ZANAHORIAS

TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y MAÍZ

HELADO

PAELLA

ESCALOPINES DE TERNERA EN
SALSA
PURÉ DE MANZANA

FRUTA

CREMA DE GUISANTES

MERLUZA A LA ROMANA
PATATA COCIDA

FRUTA

ARROZ CON TOMATE

TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y
TOMATE

FRUTA

LAZOS CON SALSA CARBONARA

MERLUZA A LA PLANCHA
TOMATE EN DADOS

FRUTA

BRÓCOLI REHOGADO

FILETE DE POLLO EN SALSA
TOMATE NATURAL

FRUTA

ARROZ CON TOMATE

CARNE GUISADA
ENSALADA DE MAÍZ

FRUTA

JUDÍAS VERDES REHOGADAS

MERLUZA A LA VASCA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA

FRUTA

CREMA DE VERDURAS

JAMONCITOS DE POLLO
PATATAS PANADERA

FRUTA

ENSALADA DE PATATA

RAGOUT DE TERNERA CON
VERDURAS

YOGURT

MACARRONES CON QUESO
RALLADO

SALMÓN A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE

YOGURT

FIDEUÁ DE MARISCO

FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y
TOMATE

YOGURT

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO

FIDEUÁ DE MARISCO

MAGRO DE CERDO EN SALSA
CON VERDURAS

YOGURT



NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
ESPINACAS GRATINADAS
RAGOUT DE TERNERA
CANELONES DE ATÚN
VERDURAS
YOGUR LÍQUIDO

4

GAZPACHO
PISTO
TORTILLA DE PATATAS
RABAS DE CALAMAR
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FIDEOS CHINOS TRES DELICIAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
CHULETA DE CERDO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
COLIFLOR A LA VINAGRETA
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
ATÚN EN SALSA DE TOMATE
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
PASTEL DE VERDURAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
SAN JACOBO DE JAMÓN Y QUESO
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
ENSALADILLA RUSA
SALMÓN-ENCEBOLLADO
EMPANADA DE CARNE
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS ENSALADA
DE POLLO
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
CAELLA ADOBADO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
ROLLITO DE YORK
FILETE DE POLLO AL HORNO
ATÚN A LA PLANCHA
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
TALLARINES CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
TERNERA JARDINERA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
ENSALADA CÉSAR
MAGRO DE CERDO
SALCHICHAS FRESCAS AL HORNO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
ASADO DE VERDURAS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
SALMÓN AL HORNO
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
GAZPACHO ANDALUZ
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
FILETE DE SARDINA AL HORNO CON
PEREJIL
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
BRÓCOLI REHOGADO
TERNERA ASADA
ROLLITO DE JAMÓN Y QUESO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
SALMOREJO
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: Nuestros menús incluyen ENSALADA, PAN y la bebida será AGUA.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSA DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIAS Y
PUERRO
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DE SOJA

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DE SOJA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

PANACHÉ DE VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

ALUBIAS BLANCAS CON PATATA,
ZANAHORIA Y PIMIENTO
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

LENTEJAS CON VERDURAS (PATATA,
ZANAHORIA Y PIMIENTO)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

PASTA AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

PAELLA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS EN SALSAS CON
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, ATÚN, HUEVO Y MAÍZ
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

PASTA AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO RALLADO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA (REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE, MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4
GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6
ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11
PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13
CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18
SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19
LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20
ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4
GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6
ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11
PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13
CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18
SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19
LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20
ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4
GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6
ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11
PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13
CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18
SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19
LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20
ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
TERNERA JARDINERA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ
Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
TERNERA JARDINERA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALS
DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ
Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4
GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6
PAELLA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11
COLIFLOR SALTEADA
ALBÓNDIGAS EN SALS
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13
CREMA DE VERDURAS
TERNERA EN SALS
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18
SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19
BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20
ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ
Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso. PUEDE ATÚN EN LATA, JUDÍAS BLANCAS, JUDÍAS VERDES, SOJA, ALIMENTOS QUE CONTENGAN TRAZAS DE FRUTOS SECOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN Salsa
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE LETRAS SIN GLUTEN Y SIN
HUEVO CON ZANAHORIAS Y
PUERRO(D)
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN Salsa
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DESNATADO

4

GAZPACHO
FILETE DE POLLO EN SALSAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATA COCIDA
YOGUR DESNATADO

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DESNATADO

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DESNATADO

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DESNATADO

18

ESPAGUETIS CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATA COCIDA
YOGUR DESNATADO

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS:

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

CREMA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

CREMA DE VERDURAS
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DESNATADO

4

GAZPACHO
FILETE DE POLLO EN SALSAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATA COCIDA
YOGUR DESNATADO

6

PAELLA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

PASTA AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DESNATADO

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DESNATADO

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DESNATADO

18

ESPAGUETIS CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATA COCIDA
YOGUR DESNATADO

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS:

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DE SOJA

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DE SOJA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DE SOJA

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DE SOJA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

CREMA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

CREMA DE VERDURAS
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

CREMA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

CREMA DE VERDURAS
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

CREMA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

CREMA DE VERDURAS
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

CREMA DE VERDURAS
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON
VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
ATÚN EN SALSA DE TOMATE
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE
VERDURAS CAELLA
ADOBADO FRUTA DE
TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA
(ZANAHORIA, CEBOLLA Y PIMIENTO)
TORTILLA FRANCESA
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
REVUELTO DE QUESO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
SALMÓN AL HORNO
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
FILETE DE BACALAO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
TORTILLA DE CALABACÍN
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA
(ZANAHORIA, CEBOLLA Y PIMIENTO)
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
TERNERA CON VERDURAS (PIMIENTO,
ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA)
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS CON VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN Salsa
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN Salsa
PURÉ DE MANZANA
YOGUR

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
YOGUR

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
YOGUR

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
YOGUR

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
YOGUR

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
YOGUR

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

PASTA AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN Salsa
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4
GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6
ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11
PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13
CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18
SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19
LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20
ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO, PEPINO, CEBOLLA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SOFRITO DE VERDURITAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO CON SALSA DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE, MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

PAELLA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
ALBÓNDIGAS EN SALS
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN Salsa
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4
GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11
COLIFLOR SALTEADA
ALBÓNDIGAS EN SALSA CON
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13
CREMA DE VERDURAS
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18
SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSA DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19
BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20
ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DE SOJA

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DE SOJA

13

CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIAS Y
PUERRO
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

CREMA DE ZANAHORIA (ZANAHORIA,
PUERRO Y CEBOLLA)
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, ATÚN, HUEVO Y MAÍZ
TERNERA ASADA
VERDURAS
YÓGUR DE SOJA

4

PASTA AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
YÓGUR DE SOJA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YÓGUR DE SOJA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YÓGUR DE SOJA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA (REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ BLANCO
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA
YÓGUR DE SOJA

18

PASTA AL AJILLO
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YÓGUR DE SOJA

20

ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DE SOJA

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA FRANCESA
ZANAHORIA BABY
YOGUR DE SOJA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
REVUELTO DE ATÚN
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA FRANCESA
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

PASTA AL AJILLO
PAVO A LA PLANCHA
PATATA COCIDA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

PAELLA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE PATATAS
YOGUR

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
PATATAS DADO
YOGUR

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
ALBÓNDIGAS EN SALSAS CON
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIAS Y
PUERRO
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS (ACELGAS,
BRÓCOLI, CEBOLLA Y PATATA)
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
YOGUR

14

ARROZ BLANCO
MAGRO DE CERDO
YOGUR

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA COCIDA
YOGUR

18

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
TERNERA ASADA
PATATA COCIDA
YOGUR

21

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y
PATATAS
MERLUZA PLANCHA
PATATAS DADO
YOGUR

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

PAELLA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

CREMA DE ZANAHORIA (ZANAHORIA,
PUERRO Y CEBOLLA)
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO Y PATATA
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIAS Y
PUERRO
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y
PATATAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO Y PATATA
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIAS Y
PUERRO
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y
PATATAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
MERLUZA AL HORNO
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

PAELLA DE VERDURAS
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
ALBÓNDIGAS EN SALSAS CON
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4
GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6
ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11
PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13
CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18
ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19
LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20
ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
TERNERA JARDINERA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ
Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
TERNERA JARDINERA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y
PATATA
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

COLIFLOR SALTEADA
ALBÓNDIGAS EN SALS
CON
PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE VERDURAS
TERNERA EN SALS
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCH
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
TERNERA JARDINERA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ
Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DE SOJA

4
GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5
LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN Salsa VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

6
ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7
BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

11
PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12
ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DE SOJA

13
CREMA DE GUISANTES
MERLUZA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14
ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15
SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

18
SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON Salsa DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19
LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

20
ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22
MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE,
PIMIENTO, PEPINO Y ACEITUNAS
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR DE SOJA

4

GAZPACHO (TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO, CEBOLLA)
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
LACÓN
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR DE SOJA

13

CREMA DE GUISANTES
TERNERA JARDINERA
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

SPAGUETI SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SOFRITO DE VERDURITAS
(PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

18

SPAGUETI SIN GLUTEN NI HUEVO
CON SALSAS DE TOMATE NATURAL
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR DE SOJA

20

ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ
Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

PASTA AL AJILLO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

PASTA CON TOMATE
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA DE PATATAS, ATÚN, HUEVO Y MAÍZ
TERNERA EN SALSA
LECHUGA
YOGUR

4

PASTA AL AJILLO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA (REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ BLANCO
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

PASTA CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ, PIMIENTO, MAÍZ Y CEBOLLA
TERNERA ASADA
LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDES
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSAS VERDE
PATATAS FRITAS
HELADO VAINILLA

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSAS
PURÉ DE MANZANA
FRUTA DE TEMPORADA

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
FRUTA DE TEMPORADA

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
HELADO VAINILLA

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
FRUTA DE TEMPORADA

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO**



NOTAS:

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
ENSALADA CAMPERA
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS
YOGUR

4

GAZPACHO
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

5

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE
PATATAS FRITAS
YOGUR

6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA
PURÉ DE MANZANA
YOGUR

7

BRÓCOLI REHOGADO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA,
PEPINO Y TOMATE
YOGUR

8

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO
RALLADO
SALMÓN ENCEBOLLADO
ENSALADA VERDE
YOGUR

11

PANACHÉ DE VERDURAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA Y PATATAS
CUADRO
YOGUR

12

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
FILETE DE POLLO AL HORNO
ZANAHORIA BABY
YOGUR

13

CREMA DE GUISANTES
FILETE DE MERLUZA ROMANA
(REBOZADO CON HUEVO Y HARINA)
PATATA ASADA
YOGUR

14

ARROZ CON TOMATE
MAGRO DE CERDO
ENSALADA DE MAÍZ
YOGUR

15

FIDEUÁ DE MARISCO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

18

ESPAGUETIS GRATINADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
ENSALADA MIXTA
YOGUR

19

LENTEJAS ESTOFADAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
PATATAS FRITAS
YOGUR

20

ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE,
MAÍZ Y ATÚN
TERNERA ASADA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
YOGUR

21

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
MERLUZA A LA VASCA CON
GUISANTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

22

MENÚ ESPECIAL FIN DE
CURSO



NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

TODO ENCAJA

Completa tu dieta diaria con una alimentación adecuada

Comienza con un buen

DESAYUNO



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas

ma

“Comer una vez al día en familia ayuda a prevenir la anorexia y la bulimia”



NOTAS:

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia



Respeto el patrón de la

DIETA MEDITERRÁNEA

(Según datos de IFMed)

CADA COMIDA

Agua



Aceite de oliva



Frutas (1 o 2 raciones) o verduras (2 raciones o más)



Pan, pasta, arroz, cuscús y otros cereales (1 o 2 raciones)

DIARIO

- Lácteos (de 2 a 4 raciones)
- Frutos secos, semillas y aceitunas (1 o 2 raciones)
- Legumbres y leguminosas (2 raciones o más)
- Hierbas, especias, ajo y cebolla

SEMANAL

- Patatas (hasta 3 raciones)
- Carne roja (máximo 2 raciones)
- Carnes procesadas (máximo 1 ración)
- Carne blanca (2 raciones)
- Pescado/marisco (más de 2 raciones)
- Huevos (de 2 a 4 raciones)
- Dulces (hasta 2 raciones)

Completa con un adecuado

MENÚ DE CENA

Vegetales crudos o cocinados



Agua



Aceite de oliva



Frutas o lácteos



Proteína (Carnes, pescado, huevos o legumbres)



Hidratos de carbono



SI HEMOS COMIDO... — PODEMOS CENAR...

Cereales, féculas o legumbres	→	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	→	Cereales o féculas
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne magra o huevo
Huevo	→	Pescado o carne magra
Fruta	→	Lácteos o fruta
Lácteos	→	Fruta



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD. 1420/2006 Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.