

OCTUBRE 2018

MENÚ GENERAL

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS</p> <p>HELADO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	878
								HIDRATOS DE CARBONO	96		
								PROTEINAS	36		
								LIPIDOS	33		
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	869
								HIDRATOS DE CARBONO	101		
								PROTEINAS	35		
								LIPIDOS	34		
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE Y QUESO</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON BACON-QUESO COPA DANONE CHOCOLATE TRINA DE NARANJA-LIMÓN PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	880
								HIDRATOS DE CARBONO	103		
								PROTEINAS	34		
								LIPIDOS	35		
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (con nata-bacon)</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>FLAN PAN</p>	KCAL	851
								HIDRATOS DE CARBONO	99		
								PROTEINAS	30		
								LIPIDOS	37		
29	<p>ARROZ CON POLLO AL CURRY</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>			KCAL	845		
								HIDRATOS DE CARBONO	101		
								PROTEINAS	35		
								LIPIDOS	33		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ PRIMER CICLO INFANTIL

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>FIGURITAS DE MERLUZA</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON TOMATE</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>CODITOS CON TOMATE</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	KCAL	
22	<p>JUDÍAS VERDES</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	25	<p>TIBURONES CON TOMATE</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>FILETE DE POLLO</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON TOMATE</p> <p>FRUTA O YOGUR PAN</p>				KCAL		
									HIDRATOS DE CARBONO		
									PROTEINAS		
									LIPIDOS		

OCTUBRE 2018

MENÚ SEGUNDO CICLO INFANTIL

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>DELICIAS DE MERLUZA</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS</p> <p>BEBEDINO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>CODITOS CON TOMATE</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE Y QUESO</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON BACON-QUESO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
22	<p>JUDÍAS VERDES</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS CON CHORIZO</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS DE ATUN</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	25	<p>TIBURONES CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON CHAMPINON</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>FILETE DE POLLO</p> <p>FLAN PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
29	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>				KCAL		
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			

OCTUBRE 2018

MENÚ PURÉ

1	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	2	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	3	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	4	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	5	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON POLLO	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	
8	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	9	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	10	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	11	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	12	FESTIVO	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN			HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	
15	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	16	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	17	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	18	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	19	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON POLLO	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	
22	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	23	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	24	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)	25	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	26	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON POLLO	KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN	HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	
29	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON TERNERA	30	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PAVO	31	PURÉ DE VERDURAS (patata,zanahoria,puerro) CON PESCADO (merluza)					KCAL	
	FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN		FRUTA O YOGUR PAN					HIDRATOS DE CARBONO	
										PROTEINAS	
										LIPIDOS	

Se irán introduciendo verduras como la judía verde, la calabaza, el calabacín y la acelga a medida que los niños la vayan tolerando.
Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.
En primer y segundo ciclo de infantil , la ternera se sustituirá por carne de ternera picada.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN PESCADO

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>CINTA DE LOMO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS</p> <p>HELADO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>FILETE DE TERNERA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
8	FESTIVO	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE TERNERA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	FESTIVO	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE Y QUESO</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON BACON-QUESO</p> <p>COPA DANONE CHOCOLATE PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacin)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (con nata-bacon)</p> <p>CINTA DE LOMO CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>FLAN PAN</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO AL CURRY</p> <p>FILETE DE POLLO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>				KCAL		
									HIDRATOS DE CARBONO		
									PROTEINAS		
									LIPIDOS		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN LEGUMBRE

1	<p>ACELGAS salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS</p> <p>HELADO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>BRÓCOLI</p> <p>ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>ACELGAS salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	11	<p>SOPA DE FIDEOS</p> <p>FILETE DE POLLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE Y QUESO</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>ACELGAS</p> <p>HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria, calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON BACON-QUESO</p> <p>COPA DANONE CHOCOLATE PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
22	<p>ACELGAS salteadas con jamón</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata, zanahoria, puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (con nata-bacon)</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>FLAN PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
29	<p>ARROZ CON POLLO AL CURRY</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE FIDEOS</p> <p>FILETE DE POLLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>				KCAL		
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN CERDO

1	<p>GUISANTES salteados</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS DE AVE CON PAPAS FRITAS</p> <p>HELADO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES</p> <p>FILETE DE POLLO CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE Y QUESO</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON QUESO</p> <p>COPA DANONE CHOCOLATE PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>FILETE DE TERNERA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CROQUETAS DE BACALAO Y EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CON TOMATE</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>FLAN PAN</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO AL CURRY</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>FILETE DE POLLO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>				KCAL		
									HIDRATOS DE CARBONO		
									PROTEINAS		
									LIPIDOS		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN GLUTEN

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA (sin gluten)</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (sin gluten)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS (sin gluten)</p> <p>HELADO (sin gluten)</p> <p>PAN (especial celiaco)</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS (sin gluten)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (sin gluten)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO (sin gluten)</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE (sin gluten)</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA (sin gluten)</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS (sin gluten)</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN (sin gluten)</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (sin gluten)</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO AL CURRY</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA (sin gluten)</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (sin gluten)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN (especial celiaco)</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (especial celiaco)</p>				KCAL		
									HIDRATOS DE CARBONO		
									PROTEINAS		
									LIPIDOS		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN HUEVO

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (sin huevo)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS (sin huevo)</p> <p>HELADO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS (sin huevo)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO (sin huevo)</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE (sin huevo)</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) LOMO DE SAJONIA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON BACON-QUESO</p> <p>COPA DANONE CHOCOLATE PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS (sin huevo)</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>FILETE DE POLLO CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) CROQUETAS DE JAMÓN (sin huevo)</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (sin huevo)</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA (sin huevo)</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACÍN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>				KCAL		
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN LECHE

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA (sin leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS (sin leche)</p> <p>HELADO DE HIELO PAN</p>	4	<p>PURÉ DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO (sin leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO PURÉ DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA (sin leche)</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN (sin leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>PURÉ DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CON TOMATE</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>PURÉ DE VERDURAS DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>				KCAL		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN HUEVO-LECHE

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA (sin leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (sin huevo)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS (sin huevo-leche)</p> <p>HELADO DE HIELO PAN</p>	4	<p>PURÉ DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS (sin huevo)</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO (sin huevo-leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE (sin huevo)</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO PURÉ DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA (sin leche)</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS (sin huevo)</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>FILETE DE POLLO CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>CROQUETAS DE JAMÓN (sin huevo-leche)</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>PURÉ DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (sin huevo)</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA (sin huevo)</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SOJA PAN</p>				KCAL		
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ BAJO EN COLESTEROL

1	<p>GUISANTES salteados</p> <p>FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES CON TOMATE</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>LOMO DE SAJONIA</p> <p>HELADO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas</p> <p>LOMO DE SAJONIA</p> <p>DANACOL PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ BLANCO</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>LOMO DE CERDO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS (zanahoria,pimiento,cebolla y patata)</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA</p> <p>DANACOL PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CON TOMATE</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>LENGUADINA AL HORNO CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO</p> <p>YOGUR DESNATADO PAN</p>				KCAL		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.

Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

1	<p>GUISANTES saltados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS</p> <p>HELADO DE FRESA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLÓGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	KCAL	
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE Y QUESO</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON BACON-QUESO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	KCAL	
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (con nata-bacon)</p> <p>FILETE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>FLAN PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	KCAL	
29	<p>ARROZ CON POLLO</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>	31	<p>CREMA DE CALABACÍN ECOLÓGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN (sin frutos secos ni derivados)</p>				KCAL		

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.
Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

OCTUBRE 2018

MENÚ SIN MARISCO

1	<p>GUISANTES salteados con bacon</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PAPAS DADO</p> <p>FRUTA PAN</p>	2	<p>MACARRONES BOLOÑESA (con carne picada)</p> <p>SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	3	<p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS</p> <p>HELADO PAN</p>	4	<p>CREMA DE ZANAHORIA ECOLOGICA</p> <p>FILETE DE POLLO CON CHAMPIÑÓN AL AJILLO</p> <p>FRUTA PAN</p>	5	<p>LENTEJAS GUIADAS CON PATATA Y VERDURA (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) ATÚN CON TOMATE</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
8	<p>FESTIVO</p>	9	<p>TALLARINES CON VERDURAS</p> <p>FILETE DE LENGUADINA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	10	<p>JUDÍAS VERDES salteadas con jamón</p> <p>LOMO DE SAJONIA CON PISTO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	11	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	12	<p>FESTIVO</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
15	<p>ARROZ CON SALSA ESPAÑOLA</p> <p>FINGER DE POLLO CON SALSA BARBACOA</p> <p>FRUTA PAN</p>	16	<p>LACITOS CON TOMATE Y QUESO</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA PAN</p>	17	<p>LENTEJAS GUIADAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	18	<p>MENÚ DEL ALUMNO CREMA DE CALABAZA (con zanahoria,calabaza y patata)</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON BACON-QUESO</p> <p>COPA DANONE CHOCOLATE PAN</p>	19	<p>SOPA DE ESTRELLITAS</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
22	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON TOMATE</p> <p>FRUTA PAN</p>	23	<p>JUDÍAS BLANCAS CON CHORIZO (zanahoria,pimiento,cebolla y patata) CROQUETAS DE JAMÓN (sin marisco)</p> <p>FRUTA PAN</p>	24	<p>CREMA DE VERDURAS (con patata,zanahoria,puerro y calabacín)</p> <p>RAGOUT DE TERNERA CON PAPAS DADO</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>	25	<p>ESPAGUETIS CARBONARA (con nata-bacon)</p> <p>FILTE DE MERLUZA CON CHAMPIÑÓN</p> <p>FRUTA PAN</p>	26	<p>JORNADA ASIÁTICA</p> <p>ROLLITO DE PRIMAVERA</p> <p>POLLO AL LIMÓN</p> <p>FLAN PAN</p>	KCAL	
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			
29	<p>ARROZ CON POLLO AL CURRY</p> <p>LENGUADINA A LA ANDALUZA CON ENSALADA de la huerta</p> <p>FRUTA PAN</p>	30	<p>SOPA DE COCIDO (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (garbanzos,ternera,patata)</p> <p>FRUTA PAN</p>	31	<p>CREMA DE CALABACIN ECOLOGICO</p> <p>LOMO DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA</p> <p>YOGUR DE SABORES PAN</p>				KCAL		
								HIDRATOS DE CARBONO			
								PROTEINAS			
								LIPIDOS			

Valoración realizada por laboratorios BIOTAB S.L. C.I.F. B-78320926.
Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.