



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p>9 KCal. 791 H.C. 143 Lip. 18 P. 22</p> <p>ARROZ A LA CUBANA (con tomate frito y huevo cocido)</p> <p>BOCADITOS DE BACALAO (3xrac)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>10 KCal. 628 H.C. 80 Lip. 26 P. 19</p> <p>SOPA PICADILLO (caldo pollo con pasta, pollo, huevo cocido)</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON PAVO (huevo con patata y cebolla)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON TOMATE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL (agua, harina integral, trigo, sal, levadura)</p>	<p>11 KCal. 765 H.C. 76 Lip. 37 P. 36</p> <p>GARBANZOS JARDINERA con guisante, judía, zanahoria, cebolla</p> <p>ALAS DE POLLO A LA BARBACOA (3UN)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON SOJA</p> <p>YOGUR NATURAL AZUCARADO</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>12 KCal. 751 H.C. 88 Lip. 35 P. 26</p> <p>ESPIRALES INTEGRALES CON TOMATE (cebolla, tomate, oregano, perejil, albahaca)</p> <p>MERLUZA EN SALSA MERY</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON ZANAHORIA</p> <p>FRUTA ECOLOGICA</p> <p>PAN INTEGRAL (agua, harina integral, trigo, sal, levadura)</p>
<p>15 KCal. 542 H.C. 57 Lip. 25 P. 27</p> <p>HERVIDO VALENCIANO</p> <p>LOMO HORNO EN SALSA DE MIEL Y MOSTAZA</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>16 KCal. 745 H.C. 119 Lip. 20 P. 28</p> <p>FIDEUA (con pimiento rojo y verde, mejillón, calamar, rape)</p> <p>HUEVOS CON BECHAMEL (3xrac)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>17 KCal. 755 H.C. 91 Lip. 30 P. 37</p> <p>ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS (cebolla ecológica, patata, tomate, zanahoria ecológica)</p> <p>HAMBURGUESA DE TERNERA Y CERDO CON PISTO</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON TOMATE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL (agua, harina integral, trigo, sal, levadura)</p>	<p>18 KCal. 902 H.C. 103 Lip. 39 P. 41</p> <p>ESPAGUETTI</p> <p>C/VERDURAS (calabacín, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento)</p> <p>ABADEJO EN SALSA DE CALABACIN CON ZANAHORIA</p> <p>BABY</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON SOJA</p> <p>YOGUR NATURAL AZUCARADO</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>19 KCal. 612 H.C. 51 Lip. 36 P. 22</p> <p>CREMA ALICIA (guisantes, calabaza, zanahoria, cebolla)</p> <p>ALITAS DE POLLO AL AJILLO (3xrac.)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON ZANAHORIA</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL (agua, harina integral, trigo, sal, levadura)</p>
<p>22 KCal. 549 H.C. 66 Lip. 20 P. 30</p> <p>LENTEJAS A LA JARDINERA (guisantes, judías, zanahoria, tomate, cebolla)</p> <p>MERLUZA HORNO MARINERA (guisantes, tomate, caldo pescado)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>23 KCal. 704 H.C. 100 Lip. 27 P. 31</p> <p>ARROZ REQUENENSE (con garbanzos, chorizo y morcilla)</p> <p>ENSALADA COMPLETA (lechuga, tomate, atún, huevo, aceitunas)</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>24 KCal. 853 H.C. 92 Lip. 34 P. 35</p> <p>CREMA CASTELLANA CON VERDURA ECO (garbanzo, alubia, tomate, zanahoria ECO y cebolla ECO)</p> <p>HUEVOS GRATINADOS</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON TOMATE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL (agua, harina integral, trigo, sal, levadura)</p>	<p>25 KCal. 708 H.C. 105 Lip. 23 P. 24</p> <p>LACITOS DE PASTA con salsa de tomate y cebolla</p> <p>PALITOS DE MERLUZA (3xrac.)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON SOJA</p> <p>YOGUR NATURAL AZUCARADO</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>26 KCal. 638 H.C. 58 Lip. 33 P. 31</p> <p>SOPA DE PESCADO CON FRUTOS DE MAR</p> <p>MUSLO DE POLLO EN SALSA DE ROMERO</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON ZANAHORIA</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL (agua, harina integral, trigo, sal, levadura)</p>
<p>29 KCal. 801 H.C. 99 Lip. 35 P. 27</p> <p>ESPIRALES CON SALSA DE TOMATE (con ajo, tomate, cebolla)</p> <p>3 ALBONDIGAS DE TERNERA-CERDO JARDINERA</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p>30 KCal. 694 H.C. 65 Lip. 37 P. 28</p> <p>GARBANZOS JARDINERA con guisante, judía, zanahoria, cebolla</p> <p>MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>			