



LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
		Macarrones con tomate y atún 	Hervido valenciano 	Sopa casera de ave 
		Tortilla de patata casera con queso 	Merluza al horno con champiñón salteado 	Hamburguesa mixta a la plancha con menestra de verduras 
		Fruta 	Fruta 	Yogur 







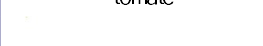





Energía: 524 kcal. Lípidos: 30,0 g. Ácidos Grasos Saturados: 6,3 g. Hidratos de carbono: 37,3 g. Azúcares: 13,4 g. Proteínas: 23,8 g. Sal: 1,9 g. - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 	Arroz a la cubana 	Sopa de cocido con fideos 	Sopa de verduras y fideos 	Macarrones a la portuguesa 
Jamoncito de pollo al horno con patatas fritas 	Lomo adobado con champiñón salteado 	Soldaditos de pavia 	Estofado de pavo en salsa hortelana con champiñón, cebolla y guisantes 	Tortilla francesa con queso 
Fruta 	Fruta 	Yogur 	Fruta 	Fruta 

Energía: 700 kcal. Lípidos: 41,5 g. Ácidos Grasos Saturados: 8,6 g. Hidratos de carbono: 47,7 g. Azúcares: 14,3 g. Proteínas: 28,6 g. Sal: 1,9 g. - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Macarrones con tomate 	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 	Arroz blanco con salsa de tomate 	Potaje de garbanzos 	Fideuá de marisco 
Tilapia al horno con guisantes 	Jamoncito de pollo al chilindrón con champiñón 	Salchichas frescas de cerdo con menestra de verduras asadas 	Salmón al horno con brócoli salteado 	Tortilla de calabacín 
Fruta 	Fruta 	Yogur 	Fruta 	Fruta 

Energía: 654 kcal. Lípidos: 38,5 g. Ácidos Grasos Saturados: 7,3 g. Hidratos de carbono: 46,8 g. Azúcares: 13,8 g. Proteínas: 26,4 g. Sal: 2,0 g. - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Crema de puerros 	Espaguetis con atún 	Alubias blancas con chorizo 	Arroz blanco con tomate 	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 
Merluza en salsa verde con guisantes 	Tortilla de patata con queso 	Lomo de cerdo en salsa de tomate 	Flamenquines con champiñón salteado 	Alitas de pollo marinadas con cebolla 
Fruta 	Fruta 	Yogur 	Fruta 	Fruta 

Energía: 831 kcal. Lípidos: 59,7 g. Ácidos Grasos Saturados: 9,8 g. Hidratos de carbono: 46,4 g. Azúcares: 14,8 g. Proteínas: 22,1 g. Sal: 2,7 g. - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6

Energía: . Lípidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.

En todos los menús se incluye agua y pan.



Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.