




LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis gratinados  Tosta de atún con tomate Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	Sopa de verduras y garbanzos  Pollo al ajillo Patatas panadera al horno Fruta de temporada y pan	Arroz meloso de costillas y coliflor  Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b>  <b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b>	16
Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas  Panini de verduras con mozzarella Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Crema de calabacín con tostones caseros  Cinta de lomo a la plancha Gnocchis Fruta de temporada y pan	Garbanzos con verduras  Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Yogur natural con canela y pan	Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fideua vegetal Hummus de garbanzos (sin sésamo) con pan tostado Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada con tostones caseros Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Pollo tikka masala Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan	Macarrones ecológicos con tomate Merluza al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	Sopa de puchero con maravilla Pizza casera de jamón cocido, champis y mozzarella Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz rossejat Revuelto de huevo Champiñones salteados Fruta de temporada y pan
26	27	28	29	30
Crema de calabaza con tostones caseros Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Espaguetis eco a la napolitana Limanda a la meniere Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fabada vegetal Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz a banda Panini casero de verduras gratinado Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan	Potaje de garbanzos a la mediterránea Abadejo al horno Chips de boniato Fruta de temporada y pan
02	03	04	05	06
<p>* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.</p> <p>* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.</p> <p>* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado. Se servirá la fruta pelada y sin restos de piel.</p>		<p>ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO</p> <p>"UN MUNDO LLENO DE SABOR" : VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA</p>  <p>Jornada Internacional</p>		


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis gratinados  Tosta de atún con tomate Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	Sopa de verduras y garbanzos  Pollo al ajillo  Patatas panadera al horno  Fruta de temporada y pan	Arroz meloso de costillas y coliflor  Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b>  <b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b>	16
Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas  Panini de verduras con mozzarella  Ensalada de lechuga, tomate y atún  Fruta de temporada y pan	Crema de calabacín con tostones caseros  Cinta de lomo a la plancha  Gnocchis  Fruta de temporada y pan	Garbanzos con verduras  Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Yogur natural con canela y pan	Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fideua vegetal Hummus de garbanzos (sin sésamo) con pan tostado Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada con tostones caseros  Hamburguesa mixta al horno  Patatas fritas  Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras  Pollo tikka masala  Ensalada de lechuga, tomate y maíz  Fruta de temporada y pan	Macarrones ecológicos con tomate  Merluza al horno  Zanahoria salteada  Fruta de temporada y pan	Sopa de puchero con maravilla Pizza casera de jamón cocido, champis y mozzarella Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz rossejat  Revuelto de huevo  Champiñones salteados Fruta de temporada y pan
26	27	28	29	30
Crema de calabaza con tostones caseros  Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Espaguetis eco a la napolitana  Limanda a la meniere Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fabada vegetal  Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz a banda  Panini casero de verduras gratinado Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan	Potaje de garbanzos a la mediterránea  Abadejo al horno Chips de boniato Fruta de temporada y pan
02	03	04	05	06

\* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.  
 \* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.  
 \* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado

ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO  
 "UN MUNDO LLENO DE SABOR" :  
 VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA



Jornada Internacional

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis gratinados  Tosta de atún con tomate Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	Sopa de verduras y garbanzos  Pollo al ajillo Patatas panadera al horno Fruta de temporada y pan	Arroz meloso de costillas y coliflor  Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b>  <b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b> Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	16
Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas  Panini de verduras con mozzarella Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Crema de calabacín con tostones caseros  Cinta de lomo a la plancha Gnocchis Fruta de temporada y pan	Garbanzos con verduras  Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Yogur natural con canela y pan		Fideua vegetal Hummus de garbanzos (sin sésamo) con pan tostado Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada con tostones caseros Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Pollo tikka masala Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan	Macarrones ecológicos con tomate Merluza al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	Sopa de puchero con maravilla Pizza casera de jamón cocido, champis y queso Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz rossejat Revuelto de huevo Champiñones salteados Macedonia de frutas y pan
26	27	28	29	30
Crema de calabaza con tostones caseros Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Espaguetis eco a la napolitana Limanda a la meniere Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fabada vegetal Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz a banda Panini casero de verduras gratinado Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan	Potaje de garbanzos a la mediterránea Abadejo al horno Chips de boniato Fruta de temporada y pan
02	03	04	05	06

\* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.  
\* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.  
\* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado

ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO  
"UN MUNDO LLENO DE SABOR" :  
VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA



Jornada Internacional

# Menú SIN GLUTEN

Enero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis sin gluten gratinados Tosta de pan sin gluten con atún y tomate Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan sin gluten	Sopa de verduras con pasta sin gluten y garbanzos Pollo al ajillo Patatas panadera al horno Fruta de temporada y pan sin gluten	Arroz meloso de costillas y coliflor Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan sin gluten
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b> Arroz con verduras y taquitos de magro (sin salsa) Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan sin gluten	16
Guiso de patatas y verduras con arroz y hortalizas Panini sin gluten de verduras Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan sin gluten	Crema de calabacín Cinta de lomo a la plancha Patata panadera al horno Fruta de temporada y pan sin gluten	Garbanzos con verduras Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Yogur natural con canela y pan sin gluten		Fideua (pasta sin gluten) de verduras Tosta de pan sin gluten con hummus de garbanzos Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan sin gluten
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan sin gluten	Guiso de patata y verdura Pollo tikka masala Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan sin gluten	Pasta sin gluten con tomate Merluza al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan sin gluten	Sopa de ave con pasta sin gluten Panini casero SG de jamón cocido, champis y queso Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan sin gluten	Arroz rossejat Revuelto de huevo Champiñones salteados Macedonia de frutas y pan sin gluten
26	27	28	29	30
Crema de calabaza Cinta de lomo en salsa de miel y mostaza Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan sin gluten	Pasta sin gluten con tomate Limanda al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan sin gluten	Fabada vegetal Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan sin gluten	Arroz a banda Panini sin gluten de verduras Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan sin gluten	Potaje de garbanzos a la mediterránea Abadejo al horno Chips de boniato Fruta de temporada y pan sin gluten
02	03	04	05	06

\* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.  
\* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.  
\* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado

ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO  
"UN MUNDO LLENO DE SABOR" :  
VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA



Jornada Internacional

# Menú SIN HUEVO

Enero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		<p>Espaguetis sin huevo gratinados</p> <p>Tosta de atún con tomate</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Sopa de verduras con pasta sin huevo y garbanzos</p> <p>Pollo al ajillo</p> <p>Patatas panadera al horno</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Arroz meloso de costillas y coliflor</p> <p>Rape en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>
12	13	14	<p><b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b></p> <p><b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b></p> <p>Caballa en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	16
<p>Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas</p> <p>Panini de verduras con mozzarella</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y atún</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Crema de calabacín con tostones caseros</p> <p>Lomo de cerdo en salsa española</p> <p>Gnocchis</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Pollo al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha</p> <p>Yogur natural con canela y pan</p>		<p>Fideua (pasta sin huevo) de verduras</p> <p>Hummus de garbanzos con pan tostado</p> <p>Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>
19	20	21	22	23
<p>Crema de verduras de temporada con tostones caseros</p> <p>Hamburguesa mixta al horno</p> <p>Patatas fritas</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Lentejas eco al estilo tradicional con verduras</p> <p>Pollo tikka masala</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Pasta sin huevo con salsa de tomate</p> <p>Merluza al horno</p> <p>Zanahoria salteada</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Sopa de ave con pasta sin huevo</p> <p>Panini casero SH de champis y queso</p> <p>Ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Arroz rossejat</p> <p>Cinta de lomo a la plancha</p> <p>Champiñones salteados</p> <p>Macedonia de frutas y pan</p>
26	27	28	29	30
<p>Crema de calabaza con tostones caseros</p> <p>Cinta de lomo a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y atún</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Pasta sin huevo con salsa de tomate</p> <p>Limanda a la meniere</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Fabada vegetal</p> <p>Pollo al horno</p> <p>Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Arroz a banda</p> <p>Panini casero de verduras gratinado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>	<p>Potaje de garbanzos a la mediterránea</p> <p>Abadejo al horno</p> <p>Chips de boniato</p> <p>Fruta de temporada y pan</p>
02	03	04	05	06

\* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.



\* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.



\* Se revisarán a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado

ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO  
"UN MUNDO LLENO DE SABOR" :  
VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA




Jornada Internacional

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis gratinados  Albondigas de bacalao Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	Sopa de verduras y garbanzos  Pollo al ajillo Patatas panadera al horno Fruta de temporada y pan	Arroz meloso de costillas y coliflor  Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b> <b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b>	16
Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas  Panini de verduras con mozzarella Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Crema de calabacín con tostones caseros  Lomo de cerdo en salsa española Gnocchis Fruta de temporada y pan	Garbanzos con verduras  Tortilla de patata Ensalada de lechuga, zanahoria y huevo Yogur natural con canela y pan	Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fideua vegetal  Taco de verduras superfood Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada con tostones caseros Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Pollo tikka masala Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan	Macarrones eco con boloñesa vegetal Merluza al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	Sopa de puchero con maravilla Pizza casera de jamón cocido, champis y queso Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz rossejat  Revuelto de huevo Champiñones salteados Fruta de temporada y pan
26	27	28	29	30
Crema de calabaza con tostones caseros Cinta de lomo en salsa de miel y mostaza Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Espaguetis eco a la napolitana Limanda a la meniere Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fabada vegetal Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz a banda Fajita con soja texturizada y salsa teriyaki Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan	Potaje de garbanzos a la mediterránea Delicias de pescado crujientes Chips de boniato al horno Fruta de temporada y pan
02	03	04	05	06
<p>* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.</p> <p>* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.</p> <p>* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado.</p>		<p>ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO</p> <p>"UN MUNDO LLENO DE SABOR" : VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA</p>  <p>Jornada Internacional</p>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis gratinados  Albondigas de bacalao Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	Sopa de verduras y garbanzos  Pollo al ajillo Patatas panadera al horno Fruta de temporada y pan	Arroz meloso de costillas y coliflor  Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b>  <b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b>	16
Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas  Panini de verduras con mozzarella Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Crema de calabacín con tostones caseros  Lomo de cerdo en salsa española Gnocchis Fruta de temporada y pan	Garbanzos con verduras  Tortilla de patata Ensalada de lechuga, zanahoria y huevo Yogur natural con canela y pan	Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fideua vegetal  Taco de verduras superfood Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada con tostones caseros Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Pollo tikka masala Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan	Macarrones eco con boloñesa vegetal Merluza al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	Sopa de puchero con maravilla Pizza casera de jamón cocido, champis y queso Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz rossejat  Revuelto de huevo Champiñones salteados Fruta de temporada y pan
26	27	28	29	30
Crema de calabaza con tostones caseros Cinta de lomo en salsa de miel y mostaza Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Espaguetis eco a la napolitana Limanda a la meniere Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fabada vegetal Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz a banda Fajita con soja texturizada y salsa teriyaki Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan	Potaje de garbanzos a la mediterránea  Delicias de pescado crujientes Chips de boniato al horno Fruta de temporada y pan
02	03	04	05	06
<p><b>* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.</b>  <b>* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.</b>  <b>* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado.</b></p>		<p><b>ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO</b>  <b>"UN MUNDO LLENO DE SABOR" :</b>  <b>VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA</b></p>  <p>Jornada Internacional</p>		

# Menú SIN NUECES

Enero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis gratinados  Tosta de atún con tomate Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	Sopa de verduras y garbanzos  Pollo al ajillo Patatas panadera al horno Fruta de temporada y pan	Arroz meloso de costillas y coliflor  Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b> <b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b>	16
Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas  Panini de verduras con mozzarella Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Crema de calabacín con tostones caseros  Cinta de lomo a la plancha Gnocchis Fruta de temporada y pan	Garbanzos con verduras  Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Yogur natural con canela y pan	Caballa en salsa de tomate Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fideua vegetal Hummus de garbanzos (sin sésamo) con pan tostado Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada con tostones caseros Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Pollo tikka masala Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan	Macarrones ecológicos con tomate Merluza al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	Sopa de puchero con maravilla Pizza casera de jamón cocido, champis y queso SFS Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz rossejat Revuelto de huevo Champiñones salteados Macedonia de frutas y pan
26	27	28	29	30
Crema de calabaza con tostones caseros Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga, tomate y atún Fruta de temporada y pan	Espaguetis eco a la napolitana Limanda a la meniere Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fabada vegetal Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz a banda Panini casero de verduras gratinado Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan	Potaje de garbanzos a la mediterránea Abadejo al horno Chips de boniato Fruta de temporada y pan
02	03	04	05	06



\* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.  
\* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.  
\* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado

ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO  
"UN MUNDO LLENO DE SABOR" :  
VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA



Jornada Internacional



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05	06	07	08	09
		Espaguetis gratinados Panini casero de verduras gratinado Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca Fruta de temporada y pan	Sopa de verduras y garbanzos Pollo al ajillo Patatas panadera al horno Fruta de temporada y pan	Arroz meloso de costillas y coliflor Tortilla francesa Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente Fruta de temporada y pan
12	13	14	<b>DEGUSTACIÓN COREA DEL SUR</b> <b>Bimbap (arroz con verduras y taquitos de magro)</b> 	16
Lentejas ecológicas con arroz y hortalizas Panini de verduras con mozzarella Lechuga y tomate Fruta de temporada y pan	Crema de calabacín con tostones caseros Lomo de cerdo en salsa española Gnocchis Fruta de temporada y pan	Garbanzos con verduras Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Yogur natural con canela y pan		Fideua de verduras Taco de verduras superfood Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan
19	20	21	22	23
Crema de verduras de temporada con tostones caseros Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada y pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Pollo tikka masala Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada y pan	Macarrones eco con boloñesa vegetal Cinta de lomo a la plancha Zanahoria salteada Fruta de temporada y pan	Sopa de puchero con maravilla Pizza casera de jamón cocido, champis y queso Ensalada de lechuga, maíz y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz rossejat Revuelto de huevo Champiñones salteados Macedonia de frutas y pan
26	27	28	29	30
Crema de calabaza con tostones caseros Cinta de lomo en salsa de miel y mostaza Lechuga y tomate Fruta de temporada y pan	Espaguetis eco a la napolitana Pollo al horno Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos Fruta de temporada y pan	Fabada vegetal Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada y pan	Arroz con verduras Taco de verduras superfood Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada y pan	Potaje de garbanzos a la mediterránea Tosta de verduras Chips de boniato Fruta de temporada y pan
02	03	04	05	06
<b>* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.</b> <b>* Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral o pan integral de masa madre, y como mínimo, 2 veces de pan integral.</b> <b>* Se revisaran a diario los platos y elaboraciones para comprobar que no contienen el ingrediente indicado.</b>		<b>ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO</b> <b>"UN MUNDO LLENO DE SABOR" :</b> <b>VIAJAREMOS A COREA DEL SUR E INDIA</b>  <small>Jornada Internacional</small>		