



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	VALORACIÓN
			2	3	Energía 2948 Kj 705 Kcal LIP 30.5 g AGS 6.3 g HC 81.0 g Azúcar 24.7 g Proteínas 26.5 g Sal 1.7 g
			6	7	Energía 3223 Kj 771 Kcal LIP 33.2 g AGS 8.5 g HC 80.2 g Azúcar 27.2 g Proteínas 37.4 g Sal 3.1 g
			13	14	Energía 2978 Kj 712 Kcal LIP 24.5 g AGS 428.7 g HC 82.6 g Azúcar 27.4 g Proteínas 39.8 g Sal 2.7 g
			20	21	Energía 3057 Kj 731 Kcal LIP 28.9 g AGS 7.6 g HC 89.2 g Azúcar 26.4 g Proteínas 27.5 g Sal 2.6 g
			27	28	Energía 3317 Kj 794 Kcal LIP 32.7 g AGS 8.2 g HC 85.8 g Azúcar 27.1 g Proteínas 34.2 g Sal 2.6 g
			29	30	

- [1] Gluten
- [2] Lácteos
- [3] Huevo
- [4] Pescado
- [5] Moluscos
- [6] SO2, sulfitos
- [7] Sésamo
- [8] Cacahuets
- [9] Altramuces
- [10] Mostaza
- [11] Apio
- [12] Soja
- [13] Crustáceos
- [14] F. de cáscara

No cocinamos con potenciadores del sabor ni colorantes artificiales. Incluimos lácteos de proximidad con reducción de azúcar frente a ediciones anteriores.

Nuestro menú incluye vegetales frescos de temporada: naranja, plátano, pera, manzana, kiwi, piña, repollo, calabaza, calabacín, cebolla, puerro, brócoli, boniato, nabo, zanahoria y espinacas

Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639