

<p>LUNES 04 553,9Kcal - Prot:32,1g - Lip:17,8g - HC:64,0g Ensalada variada</p> <p>Sopa de ave con fideos integrales ECO y virutas de huevo cocido Cinta de lomo con pisto de verduras</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 05 623,2Kcal - Prot:26,7g - Lip:22,3g - HC:71,6g</p> <p>Guiso de lentejas Tortilla de patata con ensalada variada</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 06 610,7Kcal - Prot:22,3g - Lip:24,3g - HC:71,6g Ensalada variada</p> <p>Tallarines a la napolitana SL Gallo San Pedro al horno con muselina de mahonesa SL</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 07 502,4Kcal - Prot:18,8g - Lip:15,1g - HC:66,2g Ensalada variada</p> <p>Empedrat Rodaja de tomate con atún y orégano</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>VIERNES 08 616,5Kcal - Prot:24,5g - Lip:24,7g - HC:69,6g Ensalada variada</p> <p>Vichyssoise Pechuga de pollo empanada casera con maíz salteado</p> <p>Postre de soja Pan integral</p>
<p>LUNES 11 576,5Kcal - Prot:24,2g - Lip:30,4g - HC:48,7g</p> <p>Espirales con tomate Tortilla francesa y ensalada variada con aceite de albahaca (sin queso)</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 12 685,7Kcal - Prot:32,5g - Lip:19,5g - HC:88,2g Ensalada variada</p> <p>Crema de legumbre y hortalizas de temporada Taquitos de magro al romero SL con arroz pilaf</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 13 765,7Kcal - Prot:21,6g - Lip:40,2g - HC:74,4g Ensalada variada</p> <p>Suquet de peix Tosta de pisto y caballa con ensalada variada</p> <p>Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>JUEVES 14 603,5Kcal - Prot:28,1g - Lip:15,1g - HC:86,4g Ensalada variada</p> <p>Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa mery con guisantes salteados</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>VIERNES 15 765,7Kcal - Prot:21,6g - Lip:40,2g - HC:74,4g Ensalada variada</p> <p>Sopa bruta SL Hamburguesa de ave SL con patatas</p> <p>Postre de soja con canela Pan integral</p>
<p>LUNES 18 745,6Kcal - Prot:30,6g - Lip:18,9g - HC:107,5g Ensalada variada</p> <p>Lentejas ECO con verduras Panini casero de atún, tomate y orégano</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 19 500,2Kcal - Prot:26,6g - Lip:9,5g - HC:74,3g Ensalada variada</p> <p>Macarrones ECO con boloñesa vegetal Limanda a la vizcaína (con tomate, pimienta y cebolla)</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 20 562,7Kcal - Prot:28,3g - Lip:21,4g - HC:58,9g Ensalada variada</p> <p>Sopa de puchero Jamoncito de pollo al ast</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 21 713,0Kcal - Prot:31,7g - Lip:22,6g - HC:93,5g</p> <p>Plato de ensalada completa con huevo cocido Arroz al horno con garbanzos (sin embutido)</p> <p>Postre de soja Pan integral</p>	<p>VIERNES 22 520,7Kcal - Prot:28,2g - Lip:17,7g - HC:55,3g Ensalada variada</p> <p>Crema de verduras de temporada con legumbres Filete de lomo con verduras braseada</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>
<p>LUNES 25 747,7Kcal - Prot:30,8g - Lip:29,6g - HC:87,8g</p> <p>Arroz a banda Rollitos de pavo SL y ensalada variada</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MARTES 26 548,3Kcal - Prot:26,7g - Lip:17,3g - HC:67,8g Ensalada variada</p> <p>Crema de calabacín Goulash de magro en salsa con pasta coquilleté</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>MIÉRCOLES 27 719,8Kcal - Prot:25,8g - Lip:21,6g - HC:98,0g Ensalada variada</p> <p>Estofado de alubias con verduras Tortilla de patata con tomatito aliñado</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 28 586,9Kcal - Prot:28,1g - Lip:17,5g - HC:77,2g Ensalada variada</p> <p>Espaguetis SL salta salta (Espaguetis con tomate) Palometa al horno con brócoli salteado</p> <p>Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>VIERNES 29 729,7Kcal - Prot:25,6g - Lip:20,8g - HC:103,4g Ensalada variada</p> <p>Potaje de garbanzos ECO a la mediterránea Tosta de caballa, tomate y orégano y albóndiga de bacalao SL</p> <p>Postre de soja Pan integral</p>
<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener el alérgeno. *Las cremas, purés y salsas no contienen leche, nata o cualquier otro derivado lácteo. *Revisad las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>				

