



OCTUBRE 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	VALORACIÓN
	1	2	3	4	
	Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Sopa de pollo con fideo eco [1] [6] Chuletas de pavo [1] [2] [6] [9] [12] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Garbanzos eco con puerro [6] Tortilla de queso [2] [3] Pan integral y yogur artesano [1] [2]	Brotos, lechuga, tomate y manzana Crema de guisantes [6] Lasaña de pescado [1] [2] [3] [4] [5] [6] [13] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, queso y semillas [2] [6] [7] [8] [9] [12] [14] Atún, tomate natural y olivas [4] Paella valenciana [6] Pan integral y fruta [1]	Energía 2572 Kj 615 Kcal LIP 22.7 g AGS 5.5 g HC 71.6 g Azúcar 16.1 g Proteínas 29.1 g Sal 2.5 g
7	8		10	11	
Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Espaguetis integrales a la napolitana [1] [3] [6] [10] [12] Nuggets vegetales [1] [2] [3] Kétchup casero [6] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Potaje de alubias eco con magro [6] Tortilla de patata y cebolla tierna [3] [6] Pan integral y fruta [1]		Brotos, lechuga, tomate y manzana Crema de lenteja roja [1] [6] Contramuslo de pollo con tomate y calabacín [6] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, queso y semillas [2] [6] [7] [8] [9] [12] [14] Arroz con salsa de tomate [6] Abadejo con salsa mery [4] Pan integral y postre casero [1]	Energía 2916 Kj 698 Kcal LIP 27.0 g AGS 5.7 g HC 80.1 g Azúcar 18.1 g Proteínas 30.3 g Sal 2.5 g
14	15	16	17	18	
Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Potaje de lentejas eco [1] [6] Tortilla de zanahoria y puerro [3] [6] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Sopa cubierta con fideo eco [1] [3] [6] Longanizas con tomate [6] Patatas a la brava [6] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Estofado de garbanzos eco con chirivía [6] Pizza casera de atún, tomate y queso [1] [2] [3] [4] [6] [7] [10] [11] [12] [14] Leche [2]	Brotos, lechuga, tomate y manzana Tosta integral de tomate y queso fresco artesano [2] Paella marinera [4] [5] [6] [13] Fruta	Lechuga, tomate, queso y semillas [2] [6] [7] [8] [9] [12] [14] Crema de calabaza y pipas [6] Alitas de pollo con salsa barbacoa casera [6] [10] Pan integral y fruta [1]	Energía 3025 Kj 724 Kcal LIP 33.0 g AGS 8.9 g HC 70.0 g Azúcar 17.6 g Proteínas 33.8 g Sal 2.9 g
21	22	23	24	25	
Ensalada de espirales eco [1] [3] [4] [6] Croqueta de espinacas [1] [2] [7] [12] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Sopa de letras [1] [3] [6] [10] [12] Pastel de carne picada, verduritas, patata y queso [2] [3] [6] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Arroz de puchero [6] Tortilla de puerro y queso [2] [3] Pan integral y yogur artesano con trocitos de fruta [1] [2]	Brotos, lechuga, tomate y manzana Crema castellana [6] Pollo en su jugo con nabo [6] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, queso y semillas [2] [6] [7] [8] [9] [12] [14] Lentejas eco estofadas con boniato [6] Colas de bacalao con <i>allipebre</i> [4] Pan integral y fruta [1]	Energía 2564 Kj 613 Kcal LIP 20.6 g AGS 4.5 g HC 76.5 g Azúcar 16.3 g Proteínas 28.1 g Sal 1.9 g
28	29	30	31		
Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Guisado de pavo con vegetales [6] Tortilla francesa [3] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Plumas integrales a la boloñesa vegetal [1] [3] [6] [7] [10] [12] [14] Ventresca de merluza al romesco [4] [6] [8] [14] Pan integral y fruta [1]	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Cocido valenciano [6] Fajita murciana [1] [4] Pan integral y leche [1] [2]	Brotos, lechuga, tomate y manzana Dados de queso fresco con mermelada de tomate [2] Arroz al horno [6] Pan integral y fruta [1]		Energía 2670 Kj 639 Kcal LIP 22.7 g AGS 6.3 g HC 78.2 g Azúcar 16.9 g Proteínas 27.9 g Sal 2.2 g

- [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