



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			602 Kcal 33,9g Prot 27,2g Lip 46,8g Hc	1	656 Kcal 19,1g Prot 39,9g Lip 70,5g Hc	2	599 Kcal 30,2g Prot 18,1g Lip 78,1g Hc	3
			LENTEJAS A LA JARDINERA SARDINILLAS (2,4,14) CON LECHUGA Y TOMATE NATILLAS CASERAS (7)		CREMA DE BRÓCOLI FILETES RUSOS CASEROS (1) CON KETCHUP Y PATATAS DADO FRUTA		<b>ARROZ INTEGRAL</b> DELICIAS (guisantes,zanahoria, huevo y york) (3,6) MERLUZA EN SALSA DE VERDURAS (1,2,4,14) FRUTA	
			Lentils "a la jardinera" Canned sardines with salad Homemade custard		Broccoli cream Russian filets with ketchup Fruit		Rice with ham, omelet and peas Hake in sauce of vegetables Fruit	

<h1>Días sin cole</h1>								
					639 Kcal 15,8g Prot 26,9g Lip 80,4g Hc	9	634 Kcal 32,3g Prot 28,8g Lip 61g Hc	10
					CREMA DE VERDURAS PECHUGA DE POLLO VILLARROY (1,2,3,4,7,14) CON LECHUGA Y MAÍZ MELOCOTÓN EN ALMIBAR		POTAJE DE GARBANZOS (3) TORTILLA DE JAMÓN YORK (3,6) CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA	
					Vegetables cream Villaroy chicken breast with lettuce and corn Peach in syrup		Chickpea potage French omelet with jam with lettuce and tomato Fruit	

641 Kcal 87,1g Prot 32,7g Lip 62,3g Hc	13	624 Kcal 27,2g Prot 29,7g Lip 62,3g Hc	14	700 Kcal 32,5g Prot 22,3g Lip 91,9g Hc	15	593 Kcal 14,7g Prot 36g Lip 50g Hc	16	593 Kcal 32,6g Prot 22,8g Lip 64,6g Hc	17
SPAGUETTIS CON TOMATE FRITO GRATINADOS CON QUESO (1,3,3,7) SAJONIA A LA GALLEGA YOGUR (7)		LENTEJAS CASERAS CON CHORIZO (6) TORTILLA DE ATÚN (2,3,4,14) CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		CREMA DE ZANAHORIAS Y CALABAZA CON PICATOSTES SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA (1,3,6,9) CON <b>ARROZ ECO</b> BIZCOCHO CASERO (1,3,7)		JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON TOMATE FRITO MERLUZA REBOZADA (1,2,3,4,14) CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA		SOPA DE COCIDO con <b>FIDEOS ECO</b> (1,3) COCIDO COMPLETO (garbanzos, patata, chorizo, morcillo, tocino ibérico) (6) FRUTA	
Spaghettis with tomato sauce and chorizo Sajonia chop Yogurt		Hand made lentils stew with chorizo Tuna omelet with lettuce and tomato Fruit		Carrots cream Pork sirloin in sauce with rice Homemade cake		Green beans fried lightly with tomato sauce battered hake with lettuce and carrot Fruit		Stew soap Complete stew Fruit	

628 Kcal 19,3g Prot 22,3g Lip 64g Hc	20	562 Kcal 26,6g Prot 35,7g Lip 32,7g Hc	21	767 Kcal 25,3g Prot 46,9g Lip 59,9g Hc	22			
ROLLITO DE PRIMAVERA (1,2,3,4,6,7,9)CON SALSA AGRIDULCE POLLO AL LIMÓN (1) CON PATATAS DADO YOGUR (7)		ENTREMESES VARIADOS (Jamón serrano, chorizo y salchichón) (6,7) PERRITO CALIENTE (1,3,5,6,7,8,11)CON KETCHUP Y PATATAS PAJA CREMA BOMBON CHOCOLATE (7)		CODITOS CON TOMATE FRITO (1,3) HUEVOS EN DOS SALSAS (3,7) CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA				
Spring Roll Lemon chicken with chips with die potatoes Yogurt		Ham, chorizo y salchichón Hotdog Chocolate cream		coditos with tomato sauce Eggs in two sauces with lettuce and carrot Fruit				

JORNADA GASTRONÓMICA: CHINA

MENÚ ESPECIAL



Feliz Navidad

Leyenda alérgenos  
 1 Gluten  
 2 Crustáceos  
 3 Huevos  
 4 Pescado  
 5 Cacahuetes  
 6 Soja  
 7 Lácteos  
 8 Frutos cascara  
 9 Apio  
 10 Mostaza  
 11 Sésamo  
 12 Sulfitos  
 13 Altramuces  
 14 Moluscos

*\*Si desea recibir más información sobre los alérgenos y el menú pueden contactar con COMAIBEL S.L en el e-mail [dietista@comaibel.com](mailto:dietista@comaibel.com)*

*\*Los valores Nutricionales corresponden al rango de edad 7 – 9 años.*

*\*Todos los menús irán acompañados de su ración de pan*

*Elaboración propia de los platos*

*Frutas de temporada: manzana, plátano, naranja, mandarina, pera...*

*Vaso de Leche opcional*