

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>LUNES 3</b>	<b>MARTES 4</b>	<b>MIÉRCOLES 5</b>	<b>JUEVES 6</b>	<b>VIERNES 7</b>
Paella de verduras Tortilla francesa (3) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada  463 Kcal 12,9g Prot 17,2g Lip 64,6g Hc	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada  547 Kcal 28,8g Prot 19,6g Lip 69,8g Hc	Crema de calabacín Contra de pollo en salsa (1,6) Yogur (7)  349 Kcal 19,7g Prot 10,7g Lip 149,6g Hc	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas (4) Fruta de temporada  483 Kcal 25,3g Prot 16,8g Lip 56g Hc	Guisantes a la francesa (3) Salchichas con tomate (1,3,12) Fruta de temporada  480 Kcal 33,6g Prot 22,6g Lip 33,5g Hc
<b>LUNES 10</b>	<b>MARTES 11</b>	<b>MIÉRCOLES 12</b>	<b>JUEVES 13</b>	<b>VIERNES 14</b>
Patatas guisadas con arroz Palometa a la riojana (pimientos,cebolla,tomate) (4) Fruta de temporada  459 Kcal 31,6g Prot 12,8g Lip 138,6g Hc	Alubias blancas con verduras Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada  409 Kcal 20,3g Prot 8,2g Lip 70,6g Hc	Coliflor al ajoarriero Pollo a la jardinera (guisa.,zanah,patata) (1,6,12) Yogur (7)  332 Kcal 20,3g Prot 20,9g Lip 13,3g Hc	Crema de legumbres (lenteja, zanahoria, judías verdes) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada  477 Kcal 10,1g Prot 12,1g Lip 156,7g Hc	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada  495 Kcal 28,3g Prot 18,6g Lip 65g Hc
<b>LUNES 17</b>	<b>MARTES 18</b>	<b>MIÉRCOLES 19</b>	<b>JUEVES 20</b>	<b>VIERNES 21</b>
Espaguetis a la italiana (1,3,10) Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada  535 Kcal 16,3g Prot 19,4g Lip 74,3g Hc	Judías pintas estofadas con zanahoria Pavo en salsa con zanahorias (1,6,7,12) Fruta de temporada  410 Kcal 24,3g Prot 12,2g Lip 61,3g Hc	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Abadejo al ajillo (4,12) con tomate y zanahoria Yogur (7)  329 Kcal 95,4g Prot 32,1g Lip 85,8g Hc	Arroz napolitana (6) Tortilla francesa (3) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada  462 Kcal 13,6g Prot 17,4g Lip 63,4g Hc	Potaje Montañés Chuleta en salsa (1,6,12) Fruta de temporada  594 Kcal 37,7g Prot 26,7g Lip 75,8g Hc
<b>LUNES 24</b>	<b>MARTES 25</b>	<b>MIÉRCOLES 26</b>	<b>JUEVES 27</b>	<b>VIERNES 28</b>
Macarrones con tomate (1,3) Platija a las hierbas (4,12) Fruta de temporada  396 Kcal 24,4g Prot 8g Lip 57g Hc	Lentejas caseras con hortalizas Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada  378 Kcal 26,3g Prot 13,6g Lip 40,7g Hc	Menestra de verdura salteada Magro a la riojana Yogur (7)  411 Kcal 31,4g Prot 22,7g Lip 17,8g Hc	JUEVES LARDERO Tortilla de patata con calabacín (3) Lomo a la plancha (6) Chorizo al horno Fruta de temporada  578 Kcal 28,4g Prot 43g Lip 21,6g Hc	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada  457 Kcal 44,8g Prot 12,7g Lip 40g Hc

RECOMENDACIONES CENAS

COMIDA → CENA

**Primer plato**

PASTA / ARROZ / PATATAS / LEGUMBRES → VERDURAS / HORTALIZAS

VERDURAS / HORTALIZAS → PASTA / ARROZ / PATATAS

**Segundo plato**

CARNE → PESCADO / HUEVO

PESCADO → CARNE / HUEVO

HUEVO → CARNE / PESCADO

**Postre**

FRUTA → LÁCTEOS / FRUTA

LÁCTEOS → FRUTA

La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>LUNES 3</b>	<b>MARTES 4</b>	<b>MIÉRCOLES 5</b>	<b>JUEVES 6</b>	<b>VIERNES 7</b>
Paella de verduras Tortilla francesa (3) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Contra de pollo en salsa (1,6) Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas (4) Fruta de temporada	Guisantes a la francesa (3) Salchichas con tomate (1,3,12) Fruta de temporada
<b>LUNES 10</b>	<b>MARTES 11</b>	<b>MIÉRCOLES 12</b>	<b>JUEVES 13</b>	<b>VIERNES 14</b>
Puré de verduras (patata, zanahoria, calabacín, puerro) Palometa a la riojana (pimientos,cebolla,tomate) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Tortilla francesa (3) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Pollo a la jardinera (guiso.,zanah,patata) (1,6,12) Yogur (7)	Crema de legumbres (lenteja, zanahoria, judías verdes) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
<b>LUNES 17</b>	<b>MARTES 18</b>	<b>MIÉRCOLES 19</b>	<b>JUEVES 20</b>	<b>VIERNES 21</b>
Espaguetis a la italiana (1,3,10) Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Pavo en salsa con zanahorias (1,6,7,12) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zana, calabaza, calabacín) Abadejo al ajillo (4,12) con tomate y zanahoria Yogur (7)	Arroz napolitana (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Potaje Montañés Chuleta en salsa (1,6,12) Fruta de temporada
<b>LUNES 24</b>	<b>MARTES 25</b>	<b>MIÉRCOLES 26</b>	<b>JUEVES 27</b>	<b>VIERNES 28</b>
Macarrones con tomate (1,3) Platija a las hierbas (4,12) Fruta de temporada	Lentejas caseras con hortalizas Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Menestra de verdura salteada Magro a la riojana Yogur (7)	Crema de champiñón (patata,cebolla,ajo)(12) Lomo a la plancha (6) Con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



Todos los menús van acompañados de Fruta Fresca de Temporada, Pan (1) y Agua  
Información alimentaria de alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuets, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Altramuzes, 14 Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>LUNES 3</b>	<b>MARTES 4</b>	<b>MIÉRCOLES 5</b>	<b>JUEVES 6</b>	<b>VIERNES 7</b>
Paella de verduras Tortilla francesa (3) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Contra de pollo en salsa (1,6) Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas (4) Fruta de temporada	Guisantes salteados Salchichas con tomate (1,3,12) Fruta de temporada
<b>LUNES 10</b>	<b>MARTES 11</b>	<b>MIÉRCOLES 12</b>	<b>JUEVES 13</b>	<b>VIERNES 14</b>
Patatas guisadas con arroz Palometa a la riojana (pimientos,cebolla,tomate) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Pollo a la jardinera (guiso.,zanah,patata) (1,6,12) Yogur (7)	Crema de legumbres (lenteja, zanahoria, judías verdes) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa (msl) (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo Fruta de temporada
<b>LUNES 17</b>	<b>MARTES 18</b>	<b>MIÉRCOLES 19</b>	<b>JUEVES 20</b>	<b>VIERNES 21</b>
Espaguetis a la italiana (1,3,10) Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Pavo en salsa con zanahorias (1,6,7,12) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Abadejo al ajillo (4,12) con tomate y zanahoria Yogur (7)	Arroz a la napolitana Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Potaje Montañés Merluza empanada (1,2,3,4,7,14) Fruta de temporada
<b>LUNES 24</b>	<b>MARTES 25</b>	<b>MIÉRCOLES 26</b>	<b>JUEVES 27</b>	<b>VIERNES 28</b>
Macarrones con tomate (1,3) Platija a las hierbas (4,12) Fruta de temporada	Lentejas caseras con hortalizas Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Menestra de verdura salteada Tortilla francesa (3) Yogur (7)	Crema de champiñon Tortilla de patata con calabacín (3) con ensalada y zanahoria Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.





LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>LUNES 3</b>	<b>MARTES 4</b>	<b>MIÉRCOLES 5</b>	<b>JUEVES 6</b>	<b>VIERNES 7</b>
Paella de verduras Tortilla francesa (3) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Contra de pollo en salsa (1,6) Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas (4) Fruta de temporada	Guisantes a la francesa (3) Salchichas con tomate (1,3,12) Fruta de temporada
<b>LUNES 10</b>	<b>MARTES 11</b>	<b>MIÉRCOLES 12</b>	<b>JUEVES 13</b>	<b>VIERNES 14</b>
Patatas guisadas con arroz Palometa a la riojana (pimientos,cebolla,tomate) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Pollo a la jardinera (guiso.,zanah,patata) (1,6,12) Yogur (7)	Crema de legumbres (lenteja, zanahoria, judías verdes) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
<b>LUNES 17</b>	<b>MARTES 18</b>	<b>MIÉRCOLES 19</b>	<b>JUEVES 20</b>	<b>VIERNES 21</b>
Espaguetis a la italiana (1,3,10) Merluza asada al limón (4,12) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Pavo en salsa con zanahorias (1,6,7,12) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Abadejo al ajillo (4,12) con tomate y zanahoria Yogur (7)	Arroz napolitana (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Potaje Montañés Chuleta en salsa (1,6,12) Fruta de temporada
<b>LUNES 24</b>	<b>MARTES 25</b>	<b>MIÉRCOLES 26</b>	<b>JUEVES 27</b>	<b>VIERNES 28</b>
Macarrones con tomate (1,3) Platija a las hierbas (4,12) Fruta de temporada	Lentejas caseras con hortalizas Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Menestra de verdura salteada Magro a la riojana Yogur (7)	JUEVES LARDERO Tortilla de patata con calabacín (3) Lomo a la plancha (6) Chorizo al horno Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,6,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.


Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>LUNES 3</b>	<b>MARTES 4</b>	<b>MIÉRCOLES 5</b>	<b>JUEVES 6</b>	<b>VIERNES 7</b>
Arroz con verduras (esp) Tortilla francesa (3) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Limanda empanada (1,4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Crema de calabacín Contra de pollo en salsa (1,6) Yogur (7)	Coditos con tomate (1,3,10) Merluza asada a las hierbas (4) Fruta de temporada	Panache de verduras (6) Salchichas de ave con tomate (6) Fruta de temporada
<b>LUNES 10</b>	<b>MARTES 11</b>	<b>MIÉRCOLES 12</b>	<b>JUEVES 13</b>	<b>VIERNES 14</b>
Patatas guisadas con arroz Palometa a la riojana (pimientos,cebolla,tomate) (4) Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Tortilla francesa (3) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Pollo a la jardinera (12) Yogur (7)	Patata salteada Platija asada con eneldo (4) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Sopa de cocido con fideos (1,3,6,10) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
<b>LUNES 17</b>	<b>MARTES 18</b>	<b>MIÉRCOLES 19</b>	<b>JUEVES 20</b>	<b>VIERNES 21</b>
Espaguetis a la italiana (1,3,10) Merluza asada al limon (4,12) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Crema de verduras (calabacín, puerro, calabaza, j.verde...) Pavo en salsa con zanahorias (1,6,7,12) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Abadejo al ajillo (4,12) con tomate y zanahoria Yogur (7)	Arroz napolitana (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Potaje Montañés Chuleta en salsa (1,6,12) Fruta de temporada
<b>LUNES 24</b>	<b>MARTES 25</b>	<b>MIÉRCOLES 26</b>	<b>JUEVES 27</b>	<b>VIERNES 28</b>
Macarrones con tomate (1,3) Platija a las hierbas (4,12) Fruta de temporada	Crema de verduras (calabacín, puerro, calabaza, j.verde...) Muslitos asados (12) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Menestra salteada esp Magro a la riojana Yogur (7)	Tortilla de patata con calabacín (3) Lomo a la plancha (6) Chorizo al horno Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Hamburguesa mixta Fruta de temporada




 La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.  
 Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.  
 Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.

