

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	Arroz con salsa de tomate Hamburguesa de ternera en salsa Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 724 Kcal 26,7g Prot 18,3g Lip 108,9g Hc	3 Alubias blancas estofadas (pimiento,zanahoria) Lacón a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 682 Kcal 31,7g Prot 16,8g Lip 90,2g	4 Patatas estofadas con verduras frescas Merluza en salsa de pimientos Guisantes salteados Yogur sabor Pan sin alérgenos (14, 4, 7) 644 Kcal 23,6g Prot 10,2g Lip 70,2g	5 Crema de calabacín Cinta de lomo fresca al horno Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 567 Kcal 20,5g Prot 18,3g Lip 61,4g	6 FESTIVO
9	*Macarrones con tomate *Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y zanahoria Gelatina de limón Pan sin alérgenos (4, 14) 534 Kcal 16,6g Prot 10,5g Lip 62,3g	10 Crema de verduras (calabacín,acelga y zanahoria) Albóndigas de ternera en salsa de tomate Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1, 6) 618 Kcal 17,1g Prot 14,6g Lip 88,4g	11 Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Yogur sabor Pan sin alérgenos (14, 7) 597 Kcal 27,1g Prot 14,8g Lip 77g Hc	12 Judías verdes rehogadas con zanahoria /Crema Cinta de lomo fresca a la plancha Asadillo de pimientos Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14) 468 Kcal 21,6g Prot 14,9g Lip 58,4g	13 Lentejas estofadas Limanda al horno Patatas panadera Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 4) 461 Kcal 18g Prot 14,1g Lip 58,6g Hc
16	Coliflor al queso gratinada/crema de coliflor Hamburguesa de ternera a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (7, 14) 535 Kcal 27,3g Prot 18,8g Lip 61,9g	17 Paella de verduras Chuleta de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Yogur sabor Pan sin alérgenos (14, 7) 700 Kcal 25,6g Prot 17g Lip 99,6g Hc	18 *Espaguetis boloñesa Filete de pollo a la plancha Champiñón salteado Fruta de temporada Pan sin alérgenos 465 Kcal 28,5g Prot 11,7g Lip 56,9g	19 Sopa de ave *Panini de pavo con tomate y orégano Patatas gajo Tarrina de nata y fresa s/g Pan sin alérgenos (7) 791 Kcal 15,5g Prot 14,5g Lip 138,6g	20 Garbanzos con verduras Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada Pan sin alérgenos (14, 1, 4) 789 Kcal 38,9g Prot 19,1g Lip 111,4g
23		24	25	26	27
30		31			



- 1  GLUTEN
- 2  CRUSTÁCEOS
- 3  HUEVOS
- 4  PESCADO
- 5  CACAHUETES
- 6  SOJA
- 7  LÁCTEOS
- 8  FRUTO SECOS
- 9  APIO
- 10  MOSTAZA
- 11  SÉSAMO
- 12  MOLUSCO
- 13  ALTRAMUCES
- 14  SULFITOS

Se ofrece diariamente agua y pan blanco, pudiendo alternar con pan integral.



SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE



LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales sin azucarar
Galletas integrales

FRUTA



Fruta fresca Entera
Tomate.

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Compota de frutas
naturales y/o Miel
(2 veces/semana)
Frutos secos

SUGERENCIAS DE CENA

SI COMES

PUEDES CENAR

1º



Cereales / Legumbre
(arroz/pasta)



Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, tenera, cerdo)



Pescado / huevo o
Ensaladas variadas / verduras
rehogadas



Huevo

Pescado / carne
Verduras cocinadas / ensaladas



POSTRES



Fruta fresca



Lácteos naturales o Fruta fresca



Lácteos

Fruta fresca o Frutos secos



MÁS VERDE

es el proyecto que os ayudará a comer mejor
frutas, verduras, legumbres y hortalizas

Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.
Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.
Menú supervisado por la Dirección del Centro

