

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				Sopa de cocido Cocido madrileño Mousee de fresa Pan H:72,6 g P:49,4 G:41,8 C:725 Alérgenos: 1. 2. 4. 12. 8.
Crema de calabacín con quesitos Albóndigas de ternera en salsa con patatas Fruta Pan H:32,8 g P:38,5 G:43,5 C:701 Alérgenos: 1. 4. 12. 8. 13.	Judías blancas ecológicas con verdura y chorizo Huevos con bechamel Lechuga con atún Fruta Pan H:43,5 g P:46,7 G:38,6 C:750 Alérgenos: 5. 1. 2. 4. 6. 3. 12. 8.	Wok de arroz con salsa de soja y vegetales Merluza al horno Lechuga Yogurt Pan integral H:22,5 g P:22,5 G:12,9 C:304 Alérgenos: 1. 4. 5. 12. 8. 13.	Lentejas ecológicas con verduras y chorizo Filete de pollo en salsa con patatas Fruta Pan H:45,8 g P:37,8 G:28,9 C:625 Alérgenos: 1. 12. 8.	Espirales con tomate y queso Bacalao a la romana Lechuga Fruta Pan H:18,9 g P:45,2 G:58,6 C:1164 Alérgenos: 1. 2. 4. 3. 12. 8.
NO LECTIVO	FESTIVO	Judías verdes con ajo Cinta de lomo a la madrileña Lechuga Yogurt Pan H:29 g P:59,6 G:66,9 C:889 Alérgenos: 1. 2. 12. 8.	Sopa de cocido Cocido madrileño Fruta Pan H:72,6 g P:49,4 G:41,8 C:725 Alérgenos: 1. 2. 4. 12. 8.	Paella de pollo y verduras Pescadilla en salsa de limón Lechuga Fruta Pan H:59,7 g P:71 G:58,1 C:888 Alérgenos: 1. 3. 12. 8. 13.
Tallarines aglio olio Platija empanada Lechuga Fruta Pan H:55,1 g P:35,2 G:44,2 C:762 Alérgenos: 1. 2. 3. 12. 8.	Judías pintas ecológicas con verduras y chorizo Tortilla de patata Palitos de zanahoria Fruta Pan H:44,6 g P:50,4 G:55,05 C:1000 Alérgenos: 1. 2. 12. 8.	Crema de zanahorias ecológicas Pollo en salsa con patatas Yogurt Pan integral H:33,9 g P:23,8 G:23,8 C:465 Alérgenos: 1. 4. 12. 8. 13.	Arroz con tomate Merluza en salsa meniere Lechuga con maíz Fruta Pan H:51,2 g P:41,6 G:33,3 C:685 Alérgenos: 1. 3. 12. 8.	Menestra de verduras con jamón york Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas Fruta Pan H:57,4 g P:43,2 G:43,2 C:820 Alérgenos: 1. 4. 12. 8. 13.
Judías verdes con jamón Cinta de lomo al ajillo Patata al horno Fruta Pan H:43,7 g P:72 G:74,2 C:1178 Alérgenos: 1. 12. 8. 13.	Sopa de cocido Cocido madrileño Fruta Pan H:72,6 g P:49,4 G:41,8 C:725 Alérgenos: 1. 2. 12. 8.	Espirales integrales con tomate Pescadilla al horno en su jugo Lechuga Yogurt y pan H:79,4 g P:38,5 G:27 C:725 Alérgenos: 1. 2. 4. 3. 12. 8. 13.	Lentejas ecológicas con verduras y chorizo Huevos con bechamel Lechuga con tomate Fruta Pan H:50,8 g P:53,6 G:43,9 C:843 Alérgenos: 5. 1. 2. 4. 6. 3. 12. 8.	Crema de espinacas con boniato y huevo Jamoncitos de pollo en salsa con patatas Crema de macedonia Pan H:22 g P:66,4 G:47,1 C:1007 Alérgenos: 1. 2. 4. 12. 8. 13.



LEYENDA DE ALÉRGENOS

¿QUÉ CENAMOS HOY?

Para preparar una cena adecuada, completa con alimentos que no hayas consumido en la comida

A - COMIDA

Cereales, féculas o legumbres
Verduras
Carne
Pescado
Huevo

B - CENA

Verduras
Cereales o féculas
Pescado o huevo
Carne o huevo
Pescado o carne

Recomendaciones nutricionales



La fruta previene la caries dental y mejora el tránsito intestinal.



El huevo mejora la memoria y ayuda en el proceso de aprendizaje.



El pescado es rico en proteínas, muy digestible y disminuye la obesidad.



La carne tiene mucho valor nutritivo.



La leche es rica en calcio para un crecimiento óptimo.



Nota informativa para los padres:

La práctica de actividad física junto con una buena alimentación es esencial para el mantenimiento y mejora de la salud