

























































Mayo

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
FESTIVO	Espaguetis con tomate  Cinta de lomo al horno con ensalada tropical  Fruta  Agua y Pan 	Lentejas al estilo casero con patata, cebolla y zanahoria  Huevos duros con verduras salteadas  Fruta  Agua y Pan 	Sopa de pollo  Pechuga de pollo con salsa de champiñones y patatas fritas  Fruta  Agua y Pan 	Paella mixta con pollo, calamar y pimiento  Taquitos de cazón a la plancha  Fruta  Agua y Pan 
<small>Energía: 595 Kcal, Lípidos: 20,1 g, AGS: 2,1 g, Hidratos de Carbono: 82,6 g, Azúcares: 14,6 g, Proteínas: 21,1 g, Sal: 1,5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 777 Kcal, Lípidos: 26,9 g, AGS: 2,8 g, Hidratos de Carbono: 110,3g, Azúcares: 18,2 g, Proteínas: 23,6 g, Sal: 1,7 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1094 Kcal, Lípidos: 37,8 g, AGS: 3,7 g, Hidratos de Carbono: 156,3 g, Azúcares: 25,9 g, Proteínas: 32,3 g, Sal: 1,5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				

LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Puré de calabacín, puerro y zanahoria Pechuga a la plancha con ensalada de lechuga  Fruta  Agua y Pan 	Cocido de garbanzos Merluza con pisto de calabacín  Fruta  Agua y Pan 	Espirales de colores con verduras  Merluza a la plancha con tomate provenzal  Fruta  Agua y Pan 	Arroz a la marinera con calamar y mejillón  Tortilla de patatas con verduras  Fruta  Agua y Pan 	Sopa casera de verduras con pollo y pasta  Lomo a la plancha con guarnición vegetal  Fruta  Agua y Pan 
<small>Energía: 600 Kcal, Lípidos: 20,1 g, AGS: 2,3 g, Hidratos de Carbono: 86,3 g, Azúcares: 14,9 g, Proteínas: 18,6 g, Sal: 1,8 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 755 Kcal, Lípidos: 26,5 g, AGS: 2,7 g, Hidratos de Carbono: 107,6 g, Azúcares: 17,9 g, Proteínas: 21,7 g, Sal: 1,5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 983 Kcal, Lípidos: 33,1 g, AGS: 3,9 g, Hidratos de Carbono: 140,1 g, Azúcares: 27,0 g, Proteínas: 31,4 g, Sal: 1,8 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				

LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas estofadas con zanahoria y cebolla Huevos revueltos con champiñones  Fruta  Agua y Pan 	Patatas en ajo pollo  Lomo a la plancha con verdura de la huerta  Fruta  Agua y Pan 	Espaguetis a la marinera  Pechuga a la plancha con lechuga y tomate natural  Fruta  Agua y Pan 	Sopa casera de ave con estrellitas  Jamoncito de pollo asado con patatas fritas  Fruta  Agua y Pan 	Paella mixta con pollo, calamar, guisantes y pimiento  Pechuga de pavo con ensalada  Fruta  Agua y Pan 
<small>Energía: 607 Kcal, Lípidos: 22,3 g, AGS: 1,9 g, Hidratos de Carbono: 84,3 g, Azúcares: 13,6 g, Proteínas: 17,4 g, Sal: 1,1 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 797 Kcal, Lípidos: 27,1 g, AGS: 3,0 g, Hidratos de Carbono: 110,9 g, Azúcares: 19,2 g, Proteínas: 20,9 g, Sal: 1,7 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1021 Kcal, Lípidos: 36,9 g, AGS: 4,0 g, Hidratos de Carbono: 142,7 g, Azúcares: 27,0 g, Proteínas: 29,6 g, Sal: 1,5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				

LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Macarrones con tomate  Merluza a la plancha con salteado de verduras  Fruta  Agua y Pan 	Garbanzos guisados con pimiento y cebolla Cabezada de cerdo al ajillo con pimientos verdes fritos  Fruta  Agua y Pan 	Arroz blanco con salsa de tomate Pechuga de pavo a la plancha con ensalada multicolor (lechuga, tomate, zanahoria y maíz)  Fruta  Agua y Pan 	Estofado de magro a la jardinera  Huevos con atún  Fruta  Agua y Pan 	Sopa de marisco  Pechuga a la plancha con ensalada  Fruta  Agua y Pan 
<small>Energía: 609 Kcal, Lípidos: 21,1 g, AGS: 2,0 g, Hidratos de Carbono: 84,6 g, Azúcares: 13,0 g, Proteínas: 20,3 g, Sal: 1,6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 797 Kcal, Lípidos: 27,1 g, AGS: 2,9 g, Hidratos de Carbono: 112,6 g, Azúcares: 17,8 g, Proteínas: 25,9 g, Sal: 1,6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1050 Kcal, Lípidos: 35,6 g, AGS: 3,3 g, Hidratos de Carbono: 150,2 g, Azúcares: 26,1 g, Proteínas: 32,3 g, Sal: 1,6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
Lentejas guisadas con cebolla, zanahorias y pimiento Merluza a la plancha con lechuga y tomate natural  Fruta  Agua y Pan 	Sopa de verduras  Lomo a la plancha con patatas fritas  Fruta  Agua y Pan 	Arroz blanco con salsa de tomate Merluza a la plancha con ensalada  Fruta  Agua y Pan 		
<small>Energía: 608 Kcal, Lípidos: 20,9 g, AGS: 1,8 g, Hidratos de Carbono: 87,1 g, Azúcares: 13,9 g, Proteínas: 17,9 g, Sal: 1,6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 748 Kcal, Lípidos: 26,4 g, AGS: 2,6 g, Hidratos de Carbono: 105,9 g, Azúcares: 18,4 g, Proteínas: 21,3 g, Sal: 1,6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1093 Kcal, Lípidos: 40,1 g, AGS: 3,6 g, Hidratos de Carbono: 153,6 g, Azúcares: 25,3 g, Proteínas: 29,6 g, Sal: 1,5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				

Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.