

Septiembre

Martes 1

Miércoles 2

Jueves 3

Viernes 4

Energía: 000 Kcal. Lípidos: 000 g. AGS: 000 g. Hidratos de Carbono: 000 g. Azúcares: 000 g. Proteínas: 000 g. Sal: 000 mg.
Energía: 000 Kcal. Lípidos: 000 g. AGS: 000 g. Hidratos de Carbono: 000 g. Azúcares: 000 g. Proteínas: 000 g. Sal: 000 mg.
Energía: 000 Kcal. Lípidos: 000 g. AGS: 000 g. Hidratos de Carbono: 000 g. Azúcares: 000 g. Proteínas: 000 g. Sal: 000 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
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
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

Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
<p>Arroz blanco con salsa de tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Tomate apto celiaco <p>Filete de merluza empanado con ensalada de tomate y maíz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado - Maíz apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Lentejas al estilo casero con patata, cebolla y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido - Patata natural o apta celiaco <p>Tortilla de jamón York con ensalada de zanahoria y olivas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla natural o apta celiaco - Embutido apto celiaco o sin embutido - Zanahoria natural o apta celiaco <p>Fruta</p>	<p>Judías verdes rehogadas al estilo casero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido - Patata natural o apta celiaco <p>Hamburguesa casera de ternera en salsa con champiñones</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburguesa natural o apta celiaco - Harina apta celiaco o sin harina - Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado - Sin caldo concentrado - Champiñón natural o apto celiaco <p>Yogur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto celiaco sin tropezones 	<p>Ensalada de pasta con piña, lechuga y jamón York</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido - Pasta apta celiacos - Tomate apto celiacos - Queso apto celiacos <p>Limanda en salsa marinera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Harina apto celiaco o sin harina <p>Fruta</p>	<p>Crema de zanahorias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Costrones apto celiaco o sin costrones <p>Muslo de pollo asado al limón con patatas panadera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Patata natural o apto celiaco <p>Fruta</p>

Energía: 600 Kcal. Lípidos: 21.3 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 85.2 g. Azúcares: 15.0 g. Proteínas: 16.9 g. Sal: 1.6 mg.
Energía: 707 Kcal. Lípidos: 24.7 g. AGS: 2.9 g. Hidratos de Carbono: 101.4 g. Azúcares: 17.0 g. Proteínas: 19.9 g. Sal: 1.7 mg.
Energía: 999 Kcal. Lípidos: 35.3 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono: 141.8 g. Azúcares: 25.2 g. Proteínas: 28.6 g. Sal: 1.7 mg.

Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día
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
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

Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
<p>Arroz a la milanesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido <p>Lenguado al horno con ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Maíz apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Garbanzos al estilo casero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido <p>Pechuga de pollo a la plancha con champiñones salteados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Champiñón natural o apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Cazuela de fideos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Pasta apta celiaco <p>Tortilla de patata con lechuga y tomate natural</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla natural o apta celiaco - Patata natural o apta celiaco <p>Yogur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto celiaco sin tropezones 	<p>Sopa de cocido con estrellitas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Pasta apta celiaco <p>Escalope de ternera con ensalada de olivas y zanahoria con lechuga</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado - Zanahoria natural o apta celiaco <p>Fruta</p>	<p>Lentejas estilo casero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido <p>Merluza en salsa verde con guisantes y espárragos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Harina apta celiaco o sin harina - Guisante natural o apto celiaco - Espárragon natural o apto celiaco <p>Fruta</p>

Energía: 546 Kcal. Lípidos: 20.3 g. AGS: 1.9 g. Hidratos de Carbono: 76.2 g. Azúcares: 13.5 g. Proteínas: 14.8 g. Sal: 1.8 mg.
Energía: 708 Kcal. Lípidos: 18.3 g. AGS: 2.8 g. Hidratos de Carbono: 112.3 g. Azúcares: 19.3 g. Proteínas: 23.6 g. Sal: 1.6 mg.
Energía: 1056 Kcal. Lípidos: 36.2 g. AGS: 4.1 g. Hidratos de Carbono: 150.9 g. Azúcares: 26.9 g. Proteínas: 31.7 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
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
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

Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
<p>Macarrones boloñesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido - Pasta apta celiacos - Tomate apto celiacos - Queso apto celiacos <p>Huevos cocidos con salchichas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Huevo cocido natural o apto celiaco - Salchicha apta celiaco <p>Yogur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto celiaco sin tropezones 	<p>Ensalada de pasta con piña, lechuga y jamón York</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido - Pasta apta celiacos - Tomate apto celiacos - Queso apto celiacos <p>Gallo al horno con verduras asadas</p> <p>Fruta</p>	<p>Puré de patata, calabacín y puerro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Costrones apto celiaco o sin costrones <p>Filete ruso casero en salsa hortelana con champiñones</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filete natural o apta celiaco - Harina apta celiaco o sin harina - Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado - Sin caldo concentrado - Champiñón natural o apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Lentejas guisadas con zanahoria, cebolla y calabacín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido <p>Pollo a la naranja con champiñones y lechuga</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Champiñón natural o apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Arroz a la marinera con calamar y mejillón</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido <p>Limanda al horno con ensalada de tomate y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Zanahoria natural o apta celiaco <p>Fruta</p>

Energía: 523 Kcal. Lípidos: 18.9 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 74.1 g. Azúcares: 13.9 g. Proteínas: 14.2 g. Sal: 1.5 mg.
Energía: 733 Kcal. Lípidos: 25.6 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 104.6 g. Azúcares: 17.4 g. Proteínas: 21.2 g. Sal: 1.8 mg.
Energía: 1102 Kcal. Lípidos: 39.7 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 154.3 g. Azúcares: 24.1 g. Proteínas: 32.1 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
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
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

Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30
<p>Espirales con tomate y queso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido - Pasta apta celiacos - Tomate apto celiacos - Queso apto celiacos <p>Tortilla de patatas con loncha de queso y lechuga</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla natural o apta celiaco - Queso apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Garbanzos guisados con cebolla y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiacos o sin embutido <p>Merluza en salsa verde con tallos de espárragos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Harina apta celiaco o sin harina - Espárragon natural o apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Sopa de picadillo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Pasta apta celiaco <p>Fricandó con lechuga y tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Harina apta celiaco o sin harina <p>Yogur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto celiaco sin tropezones

Energía: 586 Kcal. Lípidos: 21.3 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 82.6 g. Azúcares: 14.0 g. Proteínas: 16.0 g. Sal: 1.5 mg.
Energía: 707 Kcal. Lípidos: 24.1 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 101.8 g. Azúcares: 18.5 g. Proteínas: 20.9 g. Sal: 1.7 mg.
Energía: 1018 Kcal. Lípidos: 36.9 g. AGS: 4.2 g. Hidratos de Carbono: 142.3 g. Azúcares: 23.9 g. Proteínas: 29.3 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
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
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

Octubre

Jueves 1

Arroz a la jardinera con jamón York, zanahoria, guisantes y pimientos
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido

Lenguado a la andaluza con ensalada de pepino y queso fresco
- Harina apta celiaco o sin harina
- Queso fresco apto celiaco

Fruta

Viernes 2

Crema de calabacines
- Sin caldo concentrado
- Costrones apto celiaco o sin costrones

Muslo de pollo al limón con champiñones
- Sin caldo concentrado
- Champiñón natural o apto celiaco

Yogur
- Apto celiaco sin tropezones

Energía: 586 Kcal. Lípidos: 21.3 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 82.6 g. Azúcares: 14.0 g. Proteínas: 16.0 g. Sal: 1.5 mg.
Energía: 707 Kcal. Lípidos: 24.1 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 101.8 g. Azúcares: 18.5 g. Proteínas: 20.9 g. Sal: 1.7 mg.
Energía: 1018 Kcal. Lípidos: 36.9 g. AGS: 4.2 g. Hidratos de Carbono: 142.3 g. Azúcares: 23.9 g. Proteínas: 29.3 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
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
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

Lunes 5

Puré de zanahorias y calabacines con costrones
- Sin caldo concentrado
- Costrones apto celiaco o sin costrones

Pechuga de pollo empanada con ensalada de lechuga, tomate y maíz
- Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado
- Maíz apto celiaco

Fruta

Martes 6

Espaguetis a la carbonara
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido
- Pasta apta celiacos
- Tomate apto celiacos
- Queso apto celiacos

Salchichas Frankfurt al horno con calabacín y berenjena
- Salchicha apta celiaco

Fruta

Miércoles 7

Lentejas al estilo casero con patata, cebolla y zanahoria
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido
- Patata natural o apta celiaco

Huevos duros con verduras salteadas
- Huevo duro natural o apto celiaco

Fruta

Jueves 8

Sopa de verduras
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido
- Pasta apta celiaco

Hamburguesa mixta con salsa de champiñones y patatas fritas
- Hamburguesa natural o apta celiaco
- Harina apta celiaco o sin harina
- Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado
- Sin caldo concentrado
- Champiñón natural o apto celiaco
- Patata natural o apta celiaco

Yogur
- Apto celiaco sin tropezones

Viernes 9

Paella mixta con pollo, calamar, guisantes y pimiento
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido
- Tomate apto celiaco

Filete de gallo a la marinera con gambas y mejillones
- Sin caldo concentrado
- Harina apta celiaco o sin harina

Fruta

Energía: 530 Kcal. Lípidos: 19.2 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 74.1 g. Azúcares: 13.6 g. Proteínas: 15.3 g. Sal: 1.7 mg.
Energía: 716 Kcal. Lípidos: 25.0 g. AGS: 2.4 g. Hidratos de Carbono: 100.1 g. Azúcares: 19.3 g. Proteínas: 22.8 g. Sal: 1.5 mg.
Energía: 1005 Kcal. Lípidos: 35.9 g. AGS: 3.2 g. Hidratos de Carbono: 142.6 g. Azúcares: 27.3 g. Proteínas: 28.1 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
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
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

Lunes 12

FESTIVO

Martes 13

Arroz a la jardinera con jamón York, zanahoria, guisantes y pimientos
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido

Merluza en salsa alicantina
- Sin caldo concentrado
- Harina apta celiaco o sin harina
- Tomate apto celiaco

Fruta

Miércoles 14

Sopa casera de cocido con estrellitas
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido
- Pasta apta celiaco

Tortilla de jamón York con ensalada de zanahoria y olivas
- Tortilla natural o apta celiaco
- Embutido apto celiaco o sin embutido
- Zanahoria natural o apta celiaco

Yogur
- Apto celiaco sin tropezones

Jueves 15

Garbanzos cocidos con espinacas
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido

Salchichas frescas de ave con tomate
- Salchicha apta celiaco
- Tomate apto celiaco

Fruta

Viernes 16

Patatas ajo pollo
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido

Muslo de pollo asado en su jugo con patatas fritas
- Sin caldo concentrado
- Patata natural o apta celiaco

Fruta

Energía: 587 Kcal. Lípidos: 20.0 g. AGS: 1.9 g. Hidratos de Carbono: 82.3 g. Azúcares: 14.3 g. Proteínas: 19.6 g. Sal: 1.6 mg.
Energía: 686 Kcal. Lípidos: 24.1 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 98.6 g. Azúcares: 18.9 g. Proteínas: 18.7 g. Sal: 1.6 mg.
Energía: 976 Kcal. Lípidos: 35.6 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono: 136.9 g. Azúcares: 26.2 g. Proteínas: 27.0 g. Sal: 1.7 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
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
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

Lunes 19

Espirales de colores gratinados con queso y tomate
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido
- Pasta apta celiacos
- Tomate apto celiacos
- Queso apto celiacos

Filete de merluza rebozado con tomate provenzal
- Harina apta celiaco o sin harina

Fruta

Martes 20

Puré de calabacín, puerro y zanahoria
- Sin caldo concentrado
- Costrones apto celiaco o sin costrones

Filete empanado con ensalada de lechuga y tomate
- Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado

Yogur
- Apto celiaco sin tropezones

Miércoles 21

Garbanzos guisados con patata
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido
- Patata natural o apta celiaco

Gallo a la romana con pisto de calabacín
- Harina apta celiaco o sin harina

Fruta

Jueves 22

Arroz a la marinera con calamar y mejillón
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido

Tortilla francesa con verduras asada
- Tortilla natural o apta celiaco

Fruta

Viernes 23

Sopa casera de verduras con pasta
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido
- Pasta apta celiaco

Albóndigas caseras de ternera en salsa de tomate
- Albóndiga natural o apta celiaco
- Harina apta celiaco o sin harina
- Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado
- Sin caldo concentrado
- Tomate apto celiaco

Fruta

Energía: 532 Kcal. Lípidos: 19.2 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 75.6 g. Azúcares: 15.0 g. Proteínas: 14.2 g. Sal: 1.7 mg.
Energía: 785 Kcal. Lípidos: 27.4 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 112.8 g. Azúcares: 17.7 g. Proteínas: 21.9 g. Sal: 1.6 mg.
Energía: 1011 Kcal. Lípidos: 35.5 g. AGS: 4.0 g. Hidratos de Carbono: 142.9 g. Azúcares: 24.8 g. Proteínas: 30.2 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
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
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

Lunes 26

Lentejas estofadas con zanahoria y cebolla
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido

Huevos revueltos con champiñones
- Revuelto natural o apto celiaco
- Champiñón natural o apto celiaco

Fruta

Martes 27

Menestra de verduras con tomate
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido
- Patata natural o apta celiaco

Escalopines de ternera guisados con puré de patata de guarnición
- Sin caldo concentrado
- Harina apta celiaco o sin harina
- Patata natural o apta celiaco

Fruta

Miércoles 28

Fideuá de marisco con calamar y gambas
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiacos o sin embutido
- Pasta apta celiacos
- Tomate apto celiacos

Merluza a la romana con lechuga y tomate natural
- Harina apta celiaco o sin harina

Fruta

Jueves 29

Sopa casera de ave con estrellitas
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido
- Pasta apta celiaco

Jamoncito de pollo asado a la almendra con patatas fritas
- Sin caldo concentrado
- Patata natural o apta celiaco

Yogur
- Apto celiaco sin tropezones

Viernes 30

Paella mixta con pollo, calamar, guisantes y pimiento
- Sin caldo concentrado
- Embutido apto celiaco o sin embutido

Gallo en salsa de cebolla y zanahoria
- Sin caldo concentrado
- Harina apta celiaco o sin harina
- Zanahoria natural o apta celiaco

Fruta

Energía: 602 Kcal. Lípidos: 21.6 g. AGS: 2.4 g. Hidratos de Carbono: 84.9 g. Azúcares: 13.6 g. Proteínas: 17.2 g. Sal: 1.8 mg.
Energía: 706 Kcal. Lípidos: 25.6 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 99.9 g. Azúcares: 18.3 g. Proteínas: 19.1 g. Sal: 1.8 mg.
Energía: 1087 Kcal. Lípidos: 39.6 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 152.6 g. Azúcares: 25.9 g. Proteínas: 30.2 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
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
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

Noviembre

Lunes 2	Martes 3	Miércoles 4	Jueves 5	Viernes 6
FESTIVO	Pasta con salsa de tomate y carne picada - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido - Pasta apta celíacos - Tomate apto celíacos - Queso apto celíacos Lenguado a la plancha con champiñones salteados - Champiñón natural o apto celíaco Fruta	Garbanzos estofados con zanahoria y calabacín - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido Tortilla de atún con lechuga y zanahoria - Tortilla natural o apta celíaco - Zanahoria natural o apta celíaco Fruta	Sopa de pollo con fideos - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido - Pasta apta celíaco Pechuga de pollo al horno con patatas panadera - Sin caldo concentrado - Patata natural o apta celíaco Fruta	Arroz a la montañesa con magro, pollo, guisantes y pimientos - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido Salchichas Frankfurt con tomate frito - Salchicha apta celíaco - Tomate apto celíaco Fruta
Energía: 603 Kcal. Lípidos: 21.0 g. AGS: 1.9 g. Hidratos de Carbono: 87.4 g. Azúcares: 13.8 g. Proteínas: 16.3 g. Sal: 1.5 mg.	Energía: 765 Kcal. Lípidos: 26.8 g. AGS: 2.9 g. Hidratos de Carbono: 107.4 g. Azúcares: 17.6 g. Proteínas: 23.6 g. Sal: 1.6 mg.	Energía: 1052 Kcal. Lípidos: 35.9 g. AGS: 4.3 g. Hidratos de Carbono: 151.1 g. Azúcares: 23.8 g. Proteínas: 31.3 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	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

Lunes 9	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12	Viernes 13
Macarrones salteados con gambas y atún - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido - Pasta apta celíacos - Tomate apto celíacos - Queso apto celíacos Gallo a la plancha con salteado de verduras Fruta	Arroz blanco con salsa de tomate - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido - Tomate apto celíaco Filete empanado con ensalada multicolor (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) - Pan rallado apto celíaco o sin pan rallado - Zanahoria natural o apto celíaco - Maíz apto celíaco Fruta	Crema de calabacín - Sin caldo concentrado - Costrones apto celíaco o sin costrones Jamoncito de pollo asado a la naranja con champiñones al ajillo - Sin caldo concentrado - Champiñón natural o apto celíaco Fruta	Lentejas guisadas con cebolla, zanahoria y arroz - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido Hamburguesas caseras al horno con tomate asado - Hamburguesa natural o apta celíaco - Harina apta celíaco o sin harina - Pan rallado apto celíaco o sin pan rallado - Sin caldo concentrado Fruta	Cazuela de fideos - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido - Pasta apta celíaco Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate - Tortilla natural o apta celíaco Yogur - Apto celíaco sin tropezones
Energía: 541 Kcal. Lípidos: 19.7 g. AGS: 1.7 g. Hidratos de Carbono: 76.3 g. Azúcares: 14.0 g. Proteínas: 14.8 g. Sal: 1.7 mg.	Energía: 711 Kcal. Lípidos: 25.9 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 98.4 g. Azúcares: 19.2 g. Proteínas: 21.2 g. Sal: 1.7 mg.	Energía: 979 Kcal. Lípidos: 33.8 g. AGS: 4.1 g. Hidratos de Carbono: 138.7 g. Azúcares: 27.0 g. Proteínas: 30.1 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	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

Lunes 16	Martes 17	Miércoles 18	Jueves 19	Viernes 20
Arroz tres delicias con jamón York y tortilla francesa - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido - Tortilla natural o apta celíaco Merluza en salsa verde con guisantes - Sin caldo concentrado - Harina apta celíaco o sin harina - Guisante natural o apto celíaco Fruta	Garbanzos guisados con pimiento y cebolla - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido Lomo de cerdo a la plancha con pimientos verdes fritos - Pimiento natural o apto celíaco Fruta	Estofado de magro a la jardinera - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido - Harina apta celíaco o sin harina Filete empanado con ensalada de lechuga, tomate y maíz - Pan rallado apto celíaco o sin pan rallado - Maíz apto celíaco Yogur - Apto celíaco sin tropezones	Pasta caracol con tomate, zanahoria y jamón cocido - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido - Pasta apta celíacos - Tomate apto celíacos - Queso apto celíacos Lenguado a la andaluza con ensalada de pepino y zanahoria - Harina apta celíaco o sin harina - Zanahoria natural o apta celíaco Fruta	Sopa casera de verduras con pasta - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido - Pasta apta celíaco Tortilla de patata con ensalada de tomate, lechuga y pepino - Tortilla natural o apta celíaco Fruta
Energía: 597 Kcal. Lípidos: 21.6 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 83.6 g. Azúcares: 13.9 g. Proteínas: 17.1 g. Sal: 1.6 mg.	Energía: 745 Kcal. Lípidos: 26.3 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 103.6 g. Azúcares: 17.5 g. Proteínas: 23.6 g. Sal: 1.8 mg.	Energía: 1016 Kcal. Lípidos: 36.9 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono: 140.2 g. Azúcares: 26.5 g. Proteínas: 31.0 g. Sal: 1.7 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	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

Lunes 23	Martes 24	Miércoles 25	Jueves 26	Viernes 27
Lentejas guisadas, con cebolla, zanahorias y pimiento - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido Calamares a la romana con lechuga y tomate natural - Calamar natural o apto celíaco - Harina apta celíaco o sin harina Fruta	Crema de zanahorias - Sin caldo concentrado - Costrones apto celíaco o sin costrones Tortilla de patata con loncha de queso - Tortilla natural o apta celíaco - Queso apto celíaco Fruta	Arroz blanco con salsa de tomate y huevo frito - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido - Tomate apto celíaco - Tomate frito en tomate independiente Merluza en salsa marinera con gambas - Sin caldo concentrado - Harina apta celíaco Fruta	Salteado de patata zanahoria y guisantes - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido Salchichas de ave a la plancha con lechuga y tomate - Salchicha apta celíaco Yogur - Apto celíaco sin tropezones	Macarrones gratinados con queso y salsa de tomate - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido - Pasta apta celíacos - Tomate apto celíacos - Queso apto celíacos Jamoncito de pollo asado a la naranja con ensalada mixta (lechuga, tomate, maíz, zanahoria y atún) - Sin caldo concentrado - Maíz apto celíaco - Zanahoria natural o apta celíaco Fruta
Energía: 590 Kcal. Lípidos: 21.0 g. AGS: 2.2 g. Hidratos de Carbono: 84.1 g. Azúcares: 13.6 g. Proteínas: 16.3 g. Sal: 1.5 mg.	Energía: 706 Kcal. Lípidos: 24.1 g. AGS: 2.5 g. Hidratos de Carbono: 102.7 g. Azúcares: 18.2 g. Proteínas: 19.7 g. Sal: 1.5 mg.	Energía: 1077 Kcal. Lípidos: 37.4 g. AGS: 3.2 g. Hidratos de Carbono: 152.6 g. Azúcares: 24.1 g. Proteínas: 32.6 g. Sal: 1.9 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	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

Lunes 30
Arroz a la marinera con calamares y mejillones - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíaco o sin embutido Limanda al horno de ensalada de tomate y zanahoria Fruta
Energía: 585 Kcal. Lípidos: 20.1 g. AGS: 1.9 g. Hidratos de Carbono: 85.9 g. Azúcares: 14.6 g. Proteínas: 15.2 g. Sal: 1.8 mg.
Energía: 775 Kcal. Lípidos: 27.5 g. AGS: 2.4 g. Hidratos de Carbono: 110.8 g. Azúcares: 19.2 g. Proteínas: 21.2 g. Sal: 1.7 mg.
Energía: 970 Kcal. Lípidos: 35.6 g. AGS: 3.7 g. Hidratos de Carbono: 136.9 g. Azúcares: 23.9 g. Proteínas: 25.6 g. Sal: 1.7 mg.
Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día
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
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

Diciembre

Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
<p>Garbanzos guisados con pimiento y cebolla</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido <p>Lomo de cerdo a la plancha con pimientos verdes fritos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pimiento natural o apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Sopa casera de ave con estrellitas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Pasta apta celiaco <p>Jamoncito de pollo asado a la almendra con patatas fritas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Patata natural o apto celiaco <p>Yogur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto celiaco sin tropezones 	<p>Fideuá de marisco con calamar y gambas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido - Pasta apta celíacos - Tomate apto celíacos <p>Merluza a la romana con tomate natural</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina apta celiaco o sin harina <p>Fruta</p>	<p>Lentejas estilo casero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido <p>Tortilla de atún con lechuga y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla natural o apta celiaco - Zanahoria natural o apta celiaco <p>Fruta</p>
<p>Energía: 585 Kcal. Lípidos: 20.1 g. AGS: 1.9 g. Hidratos de Carbono: 85.9 g. Azúcares: 14.6 g. Proteínas: 15.2 g. Sal: 1.8 mg.</p> <p>Energía: 775 Kcal. Lípidos: 27.5 g. AGS: 2.4 g. Hidratos de Carbono: 110.8 g. Azúcares: 19.2 g. Proteínas: 21.2 g. Sal: 1.7 mg.</p> <p>Energía: 970 Kcal. Lípidos: 35.6 g. AGS: 3.7 g. Hidratos de Carbono: 136.9 g. Azúcares: 23.9 g. Proteínas: 25.6 g. Sal: 1.7 mg.</p>		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	

Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
FESTIVO	FESTIVO	<p>Arroz blanco con salsa de tomate y huevo frito</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Tomate apto celiaco - Tomate frito en aceite independiente <p>Filete de merluza rebozado con lechuga y tomate natural</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina apta celiaco o sin harina <p>Fruta</p>	<p>Sopa de estrellitas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Pasta apta celiaco <p>Jamoncitos de pollo a la naranja con champiñones al ajillo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Champiñón natural o apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Lentejas guisadas con cebolla, zanahoria y arroz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido <p>Hamburguesas caseras al horno con tomate asado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburguesa natural o apta celiaco - Harina apta celiaco o sin harina - Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado - Sin caldo concentrado <p>Fruta</p>
<p>Energía: 551 Kcal. Lípidos: 20.6 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 75.6 g. Azúcares: 13.6 g. Proteínas: 15.9 g. Sal: 1.5 mg.</p> <p>Energía: 703 Kcal. Lípidos: 25.0 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 98.8 g. Azúcares: 17.9 g. Proteínas: 20.7 g. Sal: 1.8 mg.</p> <p>Energía: 1006 Kcal. Lípidos: 34.0 g. AGS: 4.2 g. Hidratos de Carbono: 145.2 g. Azúcares: 24.6 g. Proteínas: 30.0 g. Sal: 1.8 mg.</p>		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>		

Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
<p>Macarrones gratinados con queso y salsa de tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido - Pasta apta celíacos - Tomate apto celíacos - Queso apto celíacos <p>Merluza en salsa marinera con gambas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Harina apta celiaco o sin harina <p>Fruta</p>	<p>Estofado de magro de cerdo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Harina apta celiaco o sin harina <p>Tortilla de York con ensalada de lechuga y tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla natural o apta celiaco - Embutido apto celiaco o sin embutido <p>Fruta</p>	<p>Garbanzos estofados con zanahoria y calabacín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido <p>Lenguado a la andaluza con ensalada de pepino y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina apta celiaco o sin harina - Zanahoria natural o apta celiaco <p>Fruta</p>	<p>Sopa de cocido con pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Pasta apta celiaco <p>Albóndigas con tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Albóndiga natural o apta celiaco - Harina apta celiaco o sin harina - Pan rallado apto celiaco o sin pan rallado - Sin caldo concentrado - Tomate apto celiaco <p>Yogur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto celiaco sin tropezones 	<p>Arroz tres delicias con jamón cocido y tortilla</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido - Tortilla natural o apta celiaco <p>Pechuga de pollo en salsa hortelana con champiñones</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Harina apta celiaco o sin harina - Champiñón natural o apto celiaco <p>Fruta</p>
<p>Energía: 623 Kcal. Lípidos: 23.0 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 86.9 g. Azúcares: 15.1 g. Proteínas: 17.1 g. Sal: 1.7 mg.</p> <p>Energía: 794 Kcal. Lípidos: 28.2 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 112.3 g. Azúcares: 18.5 g. Proteínas: 22.9 g. Sal: 1.6 mg.</p> <p>Energía: 1075 Kcal. Lípidos: 36.9 g. AGS: 3.3 g. Hidratos de Carbono: 152.9 g. Azúcares: 25.2 g. Proteínas: 32.9 g. Sal: 1.6 mg.</p>		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>		

Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
<p>Potaje de judías</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celíacos o sin embutido <p>Tortilla de patata con loncha de York</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla natural o apta celiaco - Embutido natural o apto celiaco <p>Fruta</p>	<p>Arroz a la marinera con calamar y mejillón</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Embutido apto celiaco o sin embutido <p>Pollo asado en su jugo con patatas fritas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin caldo concentrado - Patata natural o apto celiaco <p>Yogur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto celiaco sin tropezones 	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
<p>Energía: 545 Kcal. Lípidos: 19.9 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 75.8 g. Azúcares: 14.2 g. Proteínas: 15.8 g. Sal: 1.8 mg.</p> <p>Energía: 714 Kcal. Lípidos: 25.6 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 101.4 g. Azúcares: 17.3 g. Proteínas: 19.6 g. Sal: 1.5 mg.</p> <p>Energía: 988 Kcal. Lípidos: 34.1 g. AGS: 3.5 g. Hidratos de Carbono: 141.1 g. Azúcares: 24.1 g. Proteínas: 29.3 g. Sal: 1.7 mg.</p>		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>		

Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 31
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
<p>Energía: 000 Kcal. Lípidos: 000 g. AGS: 000 g. Hidratos de Carbono: 000 g. Azúcares: 000 g. Proteínas: 000 g. Sal: 000 mg.</p> <p>Energía: 000 Kcal. Lípidos: 000 g. AGS: 000 g. Hidratos de Carbono: 000 g. Azúcares: 000 g. Proteínas: 000 g. Sal: 000 mg.</p> <p>Energía: 000 Kcal. Lípidos: 000 g. AGS: 000 g. Hidratos de Carbono: 000 g. Azúcares: 000 g. Proteínas: 000 g. Sal: 000 mg.</p>		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	