
















# Mayo

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>FESTIVO</b>    	<b>Espaguetis a la carbonara con nata y bacon</b>  <b>Salchichas Frankfurt al horno con ensalada tropical</b>  <b>Yogur apto celiáco</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Lentejas al estilo casero con patata, cebolla y zanahoria</b>  <b>Huevos duros con verduras salteadas</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Sopa de pollo</b>  <b>Ternera con salsa de champiñones y patatas fritas</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Paella mixta con pollo, calamar y pimiento</b>  <b>Taquitos de cazón a la plancha</b>  <b>Fruta</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>









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: 2,7 g, Hidratos de Carbono: 107,6 g, Azúcares: 17,9 g, Proteínas: 21,7 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

LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<b>Puré de calabacín, puerro y zanahoria</b>  <b>Pechuga a la plancha con ensalada de lechuga</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Cocido de garbanzos</b> <b>Merluza con pisto de calabacín</b>  <b>Yogur apto celiáco</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Espirales de colores gratinados con queso y tomate</b>  <b>Merluza a la plancha con tomate provenzal</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Arroz a la marinera con calamar y mejillón</b>  <b>Tortilla de patatas con verduras</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Sopa casera de verduras con pollo y pasta</b>  <b>Salchichas con queso</b>  <b>Fruta</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>





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: 1,7 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: 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

LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<b>Lentejas estofadas con zanahoria y cebolla</b>  <b>Huevos revueltos con champiñones</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Patatas fritas</b>  <b>Ternera a la plancha con verdura de la huerta</b>  <b>Yogur apto celiáco</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Espaguetis a la marinera</b>  <b>Pechuga a la plancha con lechuga y tomate natural</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Sopa casera de ave con estrellitas</b>  <b>Jamón de pollo asado con patatas fritas</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Paella mixta con pollo, calamar, guisantes y pimiento</b>  <b>Taquitos de aguja con ensalada</b>  <b>Fruta</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>

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: 771 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: 23,9 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

LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<b>Macarrones boloñesa</b>  <b>Merluza a la plancha con salteado de verduras</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Garbanzos guisados con pimiento y cebolla</b> <b>Cabezada de cerdo al ajillo con pimientos verdes fritos</b>  <b>Yogur apto celiáco</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Arroz blanco con salsa de tomate</b> <b>Jamón York y queso con ensalada multicolor (lechuga, tomate, zanahoria y maíz)</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Estofado de magro a la jardinera</b>  <b>Huevos con atún</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Sopa de marisco</b>  <b>Pechuga a la plancha con ensalada</b>  <b>Fruta</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>

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: 27,0 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: 32,3g, 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

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
<b>Lentejas guisadas con cebolla, zanahorias y pimiento</b> <b>Merluza a la plancha con lechuga y tomate natural</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Sopa de verduras</b>  <b>Salchichas Frankfurt con patatas fritas</b>  <b>Yogur apto celiáco</b> <b>Agua y Pan apto celiáco</b>	<b>Arroz blanco con salsa de tomate</b> <b>Merluza a la plancha con ensalada</b>  <b>Fruta</b>  <b>Agua y Pan apto celiáco</b>		

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: 26,6g, AGS: 2,9 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