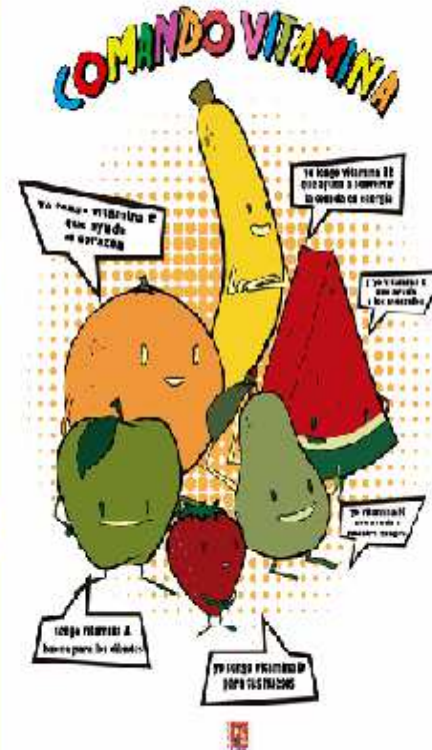


**MENÚ DE PRIMARIA**

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>FESTIVO</b>	Tallarines salteados con jamon (1,3,6) Filete de bacaladilla (1,4) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa mixta (1,6,12) Patatas fritas Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Albóndigas de merluza y salmón en salsa (1,12) Fruta de temporada	Sopa con estrellitas (1,3) Chuleta al ajillo puré mahón Yogur (7)
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Arroz blanco con tomate frito Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Judías pintas con chorizo Salmón en salsa de naranja (1,4) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Pollo a la jardinera (guiso.,zanah,patata) (1,12) Yogur (7)	Coditos con queso (1,3,7) Bacalao rebozado (1,4) gajos de tomate Fruta de temporada	Sopa de lluvia (1,3) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas caseras con hortalizas Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Arroz a la milanese (6,7) Tortilla de patata con calabacín (3) Yogur (7)	Judías verdes al ajillo Albóndigas (pollo/ternera) guisadas (1,3,6,7,12) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Fideuá (judías,pimientos,cebolla) (1,3) Salchichas de ave con tomate (1,3,12) Fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz Platija en salsa con verduras (1,4,12) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Tortilla francesa (3) gajos de tomate Yogur (7)	Crema hortalizas Lomo con patatas en salsa (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Hamburguesa de pescado (1,3,4,7,9) Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3) Contra de pollo asado (12) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Lentejas con zanahoria Tortilla de patata (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Paella con pollo adobado (1,3) Tilapia en salsa verde (1,4,12) Fruta de temporada			



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

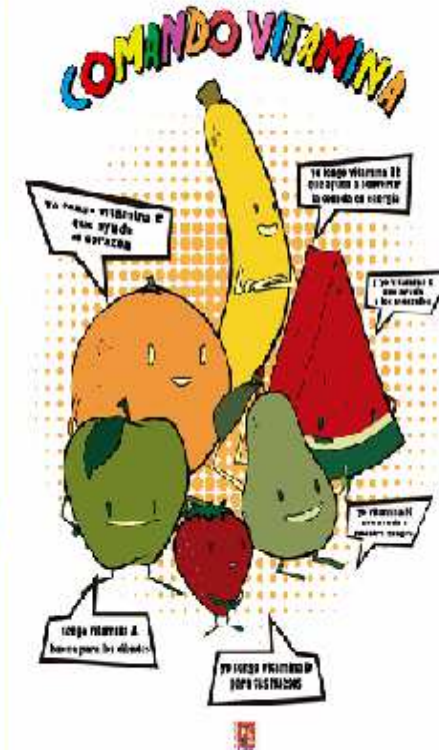
Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



**MENÚ SIN CERDO**

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>FESTIVO</b>	Tallarines salteados con tomate y orégano (1,3) Filete de bacaladilla (1,4) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de pescado (1,3,4,7,9) Patatas fritas Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Albóndigas de merluza y salmón en salsa (1,12) Fruta de temporada	Sopa (msl) (1,3) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) puré mahón Yogur (7)
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Arroz blanco con tomate frito Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Salmón en salsa de naranja (1,4) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Pollo a la jardinera (guiso.,zanah,patata) (1,12) Yogur (7)	Coditos con queso (1,3,7) Bacalao rebozado (1,4) gajos de tomate Fruta de temporada	Sopa (msl) (1,3) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas caseras con hortalizas Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Arroz blanco con tomate frito Tortilla de patata con calabacín (3) Yogur (7)	Judías verdes al ajillo Albóndigas (pollo/ternera) guisadas (1,3,6,7,12) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Fideuá (judías,pimientos,cebolla) (1,3) Salchichas de ave con tomate (1,3,12) Fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz Platija en salsa con verduras (1,4,12) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Tortilla francesa (3) gajos de tomate Yogur (7)	Crema hortalizas Merluza empanada (1,2,3,4,7,14) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Hamburguesa de pescado (1,3,4,7,9) Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3) Contra de pollo asado (12) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Lentejas con zanahoria Tortilla de patata (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Paella con pollo adobado (1,3) Tilapia en salsa verde (1,4,12) Fruta de temporada			



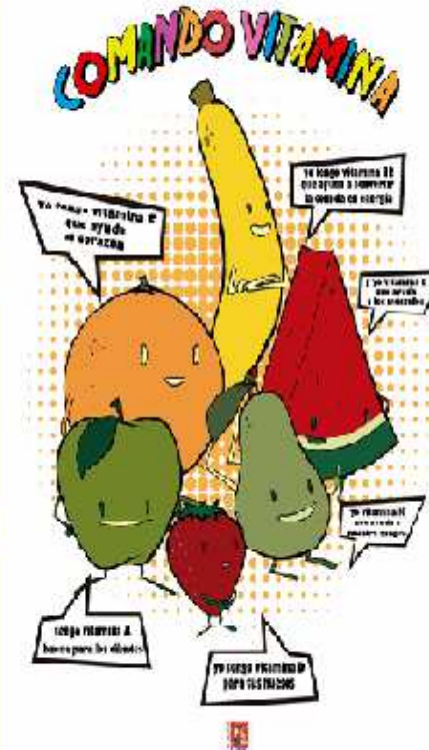
La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>FESTIVO</b>	Macarrones con tomate S/G/H (6) Filete de bacaladilla (1,4) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Coliflor al ajorriero Hamburguesa mixta (1,6,12) Patatas fritas Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Albóndigas de merluza y salmón en salsa (1,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido S/G/H (6) Chuleta al ajillo puré mahón Yogur (7)
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Arroz blanco con tomate frito Filetes de cerdo al ajillo (12) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Judías pintas con chorizo Salmón en salsa de naranja (1,4) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Pollo a la jardinera (guiso.,zanah,patata) (1,12) Yogur (7)	Espaguetis a litaliana S/G/H Bacalao rebozado (1,4) gajos de tomate Fruta de temporada	Sopa de cocido S/G/H (6) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas caseras con hortalizas Limanda al horno (4,10) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Arroz a la milanesa (6,7) Chuleta en salsa con zanahoria (1,12) Yogur (7)	Judías verdes al ajillo Albondigas Albondigas guisadas (12) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Macarrones al ajillo S/G/H Salchichas de ave con tomate (6) Fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz Platija en salsa con verduras (1,4,12) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Filetes rusos caseros (13) gajos de tomate Yogur (7)	Crema hortalizas Lomo con patatas en salsa (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Hamburguesa de pescado casera (4) Fruta de temporada	Espaguetis a litaliana S/G/H Contra de pollo asado (12) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Lentejas con zanahoria Jamón asado (6) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Arroz blanco con tomate frito Tilapia en salsa verde (1,4,12) Fruta de temporada			



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

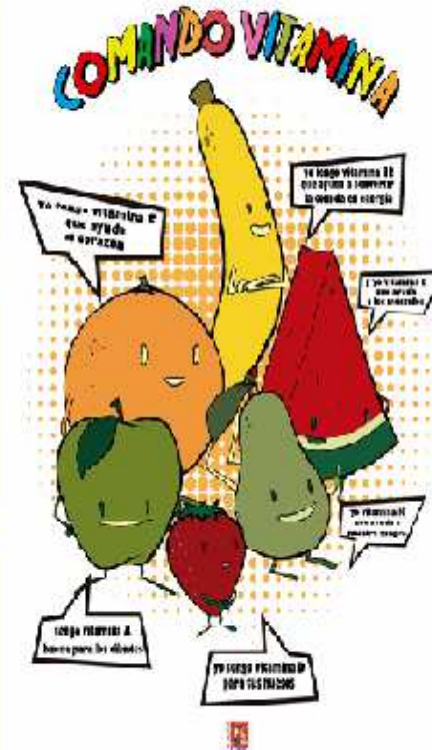
Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.



**Menú S/lentejas**

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<b>FESTIVO</b>	Tallarines salteados con jamon (1,3,6) Filete de bacaladilla (1,4) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa mixta (1,6,12) Patatas fritas Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Albóndigas de merluza y salmón en salsa (1,12) Fruta de temporada	Sopa con estrellas (1,3) Chuleta al ajillo puré mahón Yogur (7)
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Arroz blanco con tomate frito Tortilla francesa (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Judías pintas con chorizo Salmón en salsa de naranja (1,4) Fruta de temporada	Crema con calabaza (patata, zanah, calabaza, calabacín) Pollo a la jardinera (guiso.,zanah,patata) (1,12) Yogur (7)	Coditos con queso (1,3,7) Bacalao rebozado (1,4) gajos de tomate Fruta de temporada	Sopa de lluvia (1,3) Cocido completo; garbanzos, patata, zanahoria pollo y chorizo Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Puré de verduras (patata, zanahoria, calabacín, puerro) Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Arroz a la milanesa (6,7) Tortilla de patata con calabacín (3) Yogur (7)	Judías verdes al ajillo Albóndigas (pollo/ternera) guisadas (1,3,6,7,12) Fruta de temporada	Guiso de alubias blancas (9) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Fideuá (judías,pimientos,cebolla) (1,3) Salchichas de ave con tomate (1,3,12) Fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Patatas guisadas con arroz Platija en salsa con verduras (1,4,12) Fruta de temporada	Pote casero de garbanzos Tortilla francesa (3) gajos de tomate Yogur (7)	Crema hortalizas Lomo con patatas en salsa (1,6,12) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con zanahoria Hamburguesa de pescado (1,3,4,7,9) Fruta de temporada	Espaguetis a la italiana (1,3) Contra de pollo asado (12) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Puré de verduras (patata, zanahoria, calabacín, puerro) Tortilla de patata (3) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Paella con pollo adobado (1,3) Tilapia en salsa verde (1,4,12) Fruta de temporada			



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.

