

Del 04/06/2018 al 10/06/2018

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	<p>CALABACÍN GRATINADO CREMA DE BRÓCOLI CON COLIFLOR Y QUESO</p> <p>CALAMARES ENCEBOLLADOS (RABA) MAGRO DE CERDO EN SU JUGO</p> <p>CON ARROZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPIRALES MARGARITA ARROZ CON QUESO</p> <p>ROTTI DE PAVO MERLUZA AL HORNO</p> <p>CON PIMIENTO ROJO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS CON ALMEJITAS</p> <p>PATATAS CON BACALAO</p> <p>PESCADO DEL DIA</p> <p>QUICHE DE JAMON Y QUESO</p> <p>CON ENSALADA</p> <p>MANZANA ASADA</p>	<p>BROCOLI AL AJILLO</p> <p>ESPINACAS A LA CREMA</p> <p>HUEVOS FRITOS CON CHORIZO</p> <p>POLLO AL TOMILLO</p> <p>CON PATATAS FRITAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>BERENJENA GRATINADA</p> <p>PARRILLADA DE VERDURAS</p> <p>CACHOPO DE TERNERA</p> <p>CAELLA HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL</p> <p>CON PATATA PANADERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CALDO GALLEGO</p> <p>MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS</p> <p>CONTRA DE AVE</p> <p>ALBARDADO EN SALSA DE COMINO</p> <p>FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO</p> <p>CON COLIFLOR CON AJADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA DE COCIDO</p> <p>MENESTRA DE VERDURA REHOGADA</p> <p>COCIDO COMPLETO</p> <p>ESTOFADO DE PAVO</p> <p>CON PURÉ DE MANZANA</p> <p>TARTA SELVA NEGRA</p> <p>MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES</p>
Cena	<p>SOPA DE ESTRELLAS</p> <p>CREMA REINA</p> <p>HUEVOS AURORA</p> <p>PASTEL DE ATUN</p> <p>CON VERDURAS AL VAPOR</p> <p>NATILLAS DE VAINILLA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS NATURAL</p> <p>SOPA CASTELLANA</p> <p>EMPANADILLAS DE ATÚN</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA</p> <p>CON ZANAHORIA AL HORNO</p> <p>YOGURES</p>	<p>SOPA DE ARROZ</p> <p>HERVIDO DE VERDURAS</p> <p>SALCHICHAS A LA SIDRA</p> <p>REVUELTO DE HONGOS</p> <p>CON CALABACÍN</p> <p>PLANCHA</p> <p>YOGURES</p>	<p>SOPA DE PASTA</p> <p>CREMA DE PUERROS</p> <p>SANDWICH DE ATUN</p> <p>ABADEJO ENCEBOLLADO</p> <p>CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>FLAN DE VAINILLA</p>	<p>CREMA DE ACELGAS</p> <p>SOPA DE LA ABUELA</p> <p>RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE</p> <p>ALBÓNDIGAS DE VACUNO EN SALSA</p> <p>CON JUDÍAS VERDES</p> <p>YOGURES</p>	<p>SOPA HORTELANA</p> <p>CREMA DE GUI SANTES NATURAL</p> <p>TORTILLA DE JAMÓN</p> <p>CINTA DE SAJONIA</p> <p>CON PATATA ASADA</p> <p>YOGURES</p>	<p>CREMA DE ZANAHORIA NATURAL</p> <p>PASTEL DE VERDURAS</p> <p>PAPILLOTE DE MERLUZA Y SALMON CON SALSA</p> <p>TARTARA</p> <p>CROQUETAS DE POLLO</p> <p>CON GUI SANTES</p>
Energía (Kcal.)	2.278 Kcal	2.326 Kcal	2.501 Kcal	2.574 Kcal	2.475 Kcal	2.381 Kcal	2.643 Kcal
Proteínas (g.)							
H.Carbono(g.)	P: 96	P: 91	P: 95	P: 87	P: 113	P: 95	P: 98

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

Del 11/06/2018 al 17/06/2018

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON</p> <p>CREMA DE LEGUMBRES</p> <p>TERNERA GUISADA CON PIMIENTOS</p> <p>MERLUZA AL HORNO</p>	<p>MACARRONES CARBONARA</p> <p>ARROZ CON QUESO</p> <p>POLLO GUISADO CON PASAS</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA ALA PLANCHA CON BERENJENA PLANCHA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS</p> <p>PASTA CON ESPINACAS</p> <p>PESCADO DEL DIA</p> <p>GUISADO DE TERNERA CON ENSALADA</p>	<p>COLIFLOR AL AJO ARRIERO</p> <p>TRICOLOR DE VERDURAS</p> <p>ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA</p> <p>PALOMETA AL HORNO CON PATATA ASADA</p> <p>MACEDONIA DE FRUTAS</p>	<p>ARROZ CALDOSO</p> <p>PATATAS CON BECHAMEL</p> <p>SARDINAS CON PIPERRADA</p> <p>ZANCARRÓN CON TOMATE CON VERDURITAS SALTEADAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ALUBIAS CON SETAS</p> <p>MACARRONES CARBONARA</p> <p>COSTILLAS ASADAS CON VERDURAS</p> <p>TIRITAS DE PESCADO AL LIMON</p>	<p>PATATAS GUISADAS</p> <p>FIDEUA DE VERDURAS</p> <p>SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE</p> <p>CINTA DE SAJONIA CON PIMIENTOS</p>
Cena	<p>SOPA DE SEMOLA</p> <p>CREMA DE VERDURAS NATURAL</p> <p>TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS</p> <p>LOMO A LA PLANCHA CON PATATA ASADA</p>	<p>CREMA DE ESPINACAS NATURAL</p> <p>SOPA DE VERDURAS</p> <p>QUICHE DE VERDURAS</p> <p>HALIBUT EN SALSA CON SAMFAINA</p>	<p>CREMA DE ESPINACAS NATURAL</p> <p>SOPA DE ESTRELLAS</p> <p>FILETES RUSOS</p> <p>ABADEJO EN SALSA MARINERA CON CALABACIN Y TOMATE</p>	<p>CREMA DE ACELGAS</p> <p>SOPA DE AVE CON FIDEOS</p> <p>TORTILLA DE QUESO</p> <p>SAN JACOBO CON LECHUGA Y MAÍZ</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN NATURAL</p> <p>SOPA HORTELANA</p> <p>TRASERO DE POLLO ASADO</p> <p>PESCADILLA A LA GALLEGA CON PURÉ DE MANZANA</p> <p>YOGURES</p>	<p>CREMA DE CALABAZA NATURAL</p> <p>SOPA DE FIDEOS</p> <p>TORTILLA DE CALABACIN</p> <p>MUSLO DE POLLO AL AJILLO CON TOMATE, MAIZ Y ZANAHORIA</p>	<p>SOPA DE ZANAHORIA</p> <p>CREMA DE CEBOLLA</p> <p>EMPANADA DE JAMON Y QUESO</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON PISTO</p>

Del 18/06/2018 al 24/06/2018

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA PASTEL DE VERDURAS CANELONES DE ATÚN ALBONDIGAS DE VACUNO ENCEBOLLADAS FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES GRATINADAS ARROZ CON VERDURAS POLLO A LA CAZADORA BOQUERONES REBOZADOS CON VERDURITAS SALTEADAS	PATATAS CON BACALAO MACARRONES CON CHORIZO MAGRO DE CERDO EN SU JUGO TIRITAS DE PESCADO AL LIMON CON REPOLLO	GARBANZOS CON ESPINACAS CREMA DE APIO PESCADO DEL DIA CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO CON ENSALADA	ESPINACAS A LA CREMA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CALLOS CON TOMATE CON PATATAS FRITAS	FABADA CREMA BILBAÍNA SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE POLLO AL AJILLO CON CEBOLLA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA PENCAS CON PATATA REVUELTO DE JAMÓN FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA CASTELLANA CREMA DE CALABACÍN NATURAL TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS VERDES PLATIJA AL HORNO YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS SOPA DE AVE CON TAPIOCA HALIBUT AL HORNO JAMÓN YORK AL HORNO CON PATATA AL AJILLO NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE PASTA TIMBAL DE VERDURA GRATINADO SAN JACOBO CASERO ABADEJO CON TOMATE CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL SOPA DE PESCADO TIRAS DE POLLO CON VERDURAS TORTILLA PAISANA YOGURES	SOPA DE SEMOLA CREMA DE CEBOLLA LOMO A LA PLANCHA SANDWICH VEGETAL CON ZANAHORIA RALLADA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA DE AJO MAGRO EN SALSA DE MANZANA TORTILLA DE JAMÓN CON ZANAHORIA SALTEADA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ESPINACAS Y ZANAHORIAS SOPA DE LLUVIA HAMBURGUESA DE TERNERA PALITOS DE MERLUZA CON MAÍZ Y ZANAHORIA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.171 Kcal	2.476 Kcal	2.382 Kcal	2.294 Kcal	2.400 Kcal	2.625 Kcal	2.568 Kcal
Proteínas (g.)	P: 94	P: 90	P: 102	P: 112	P: 86	P: 119	P: 98
H.Carbono(g.)	HC: 246	HC: 303	HC: 289	HC: 264	HC: 262	HC: 288	HC: 305
Lípidos (g.)	L: 86	L: 96	L: 87	L: 84	L: 108	L: 103	L: 103

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

Del 25/06/2018 al 01/07/2018

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ REINA CREMA DE APIO POLLO CON ALMENDRAS Y PASAS ABADEJO EN SALSA MARINERA FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS PATATAS CON BECHAMEL CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO TILAPIA A LA VIZCAÍNA CON PIMIENTOS CON SAMFAINA FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) ARROZ TRES DELICIAS PESCADO DEL DIA TERNERA EN SALSA CON ENSALADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO MENESTRA DE VERDURA REHOGADA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO SALCHICHAS AL VINO CON PATATAS FRITAS	POTE DE BERZAS PATATAS GUIADAS BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CABECERO DE LOMO ASADO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y	PATATAS MARINERA JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO FOGONERO A LA PLANCHA CON CHAMPIÑONES	SOPA DE MARISCO ESPINACAS CON HUEVO CALDERETA DE CORDERO ABADEJO ORLY CON PATATA PANADERA BISCUIT DE VAINILLA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	CREMA DE BERENJENA (SIN LACTEOS) JUDIAS VERDES CON PATATAS MERLUZA A LA SIDRA TORTILLA DE JAMÓN CON GUIANTES Y ZANAHORIA YOGURES	SOPA HORTELANA CREMA DE ESPINACAS Y ZANAHORIAS TORTILLA DE QUESO FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON ARROZ FLAN DE VAINILLA	ACELGAS CON PATATA CREMA DE CALABAZA NATURAL CINTA DE SAJONIA MERLUZA EN SALSA VERDE CON CALABACIN FRITO YOGURES	SOPA DE SEMOLA CREMA DE CALABACÍN CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA ABADEJO ENCEBOLLADO CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO YOGURES	SOPA DE AJO CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SANDWICH REVUELTO DE HONGOS CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA MINISTRONE SAN JACOBO REDONDO DE PAVO CON CIRUELAS CON MANZANA ASADA NATILLAS DE CHOCOLATE	SOPA DE ESTRELLAS GUISANTES CON JAMÓN HALIBUT EN SALSA CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON ZANAHORIA AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.297 Kcal	2.464 Kcal	2.591 Kcal	2.485 Kcal	2.469 Kcal	2.511 Kcal	2.546 Kcal
Proteínas (g.)							
H.Carbono(g.)	P: 91	P: 102	P: 103	P: 92	P: 88	P: 99	P: 92
Lípidos (g.)							

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota: