

LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
LUNES 4	MARTES 5	MIERCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
LUNES 11	MARTES 12	MIERCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
<p>Espaguetis con tomate</p> 	<p>Sopa casera de pollo con fideos</p> 	<p>Lentejas al estilo casero</p> 	<p>Patatas guisadas con verduras</p> 	<p>Paella de marisco</p> 
<p>Huevos cocidos con ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> 	<p>Filete de magro de cerdo a la plancha con calabacín a la plancha</p> 	<p>Merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> 	<p>Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de tomate</p> 	<p>Pincho moruno con ensalada de lechuga y zanahoria</p> 
<p>Fruta</p> 	<p>Yogur desnatado de sabores</p> 	<p>Fruta</p> 	<p>Fruta</p> 	<p>Fruta</p> 
<p><small>Energía: 610Kcal. Lípidos: 22.0g. AGS: 2.1g. Hidratos de Carbono: 86.0g. Azúcares: 13.7g. Proteínas: 17.2g. Sal: 1.5mg. • 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: 731 Kcal. Lípidos: 25.9 g. AGS: 2.9 g. Hidratos de Carbono: 102.8 g. Azúcares: 18.2 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: 883 Kcal. Lípidos: 32.1 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono: 120.8 g. Azúcares: 26.9 g. Proteínas: 27.9 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></p>				
LUNES 18	MARTES 19	MIERCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
<p>Crema de acelga y patata</p> 	<p>Sopa casera de pollo</p> 	<p>Ensalada de tomate y pepino</p> 	<p>Arroz blanco con tomate</p> 	<p>Ensalada ilustrada</p> 
<p>Tortilla francesa con tomate natural</p> 	<p>Merluza a la plancha con rodaja de tomate natural</p> 	<p>Jamoncito de pollo al horno con lechuga</p> 	<p>Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria rallada, aceitunas ver</p> 	<p>Hamburguesa a la plancha con rodaja de tomate natural</p> 
<p>Fruta</p> 	<p>Yogur desnatado de sabores</p> 	<p>Fruta</p> 	<p>Fruta</p> 	<p>Fruta</p> 
<p><small>Energía: 608Kcal. Lípidos: 21.0g. AGS: 1.9g. Hidratos de Carbono: 86.1g. Azúcares: 13.9g. Proteínas: 18.7g. Sal: 1.7mg. • 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: 766Kcal. Lípidos: 26.3g. AGS: 3.0g. Hidratos de Carbono: 108.9g. Azúcares: 19.0g. Proteínas: 23.6g. Sal: 1.7mg. • 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: 929Kcal. Lípidos: 32.3g. AGS: 3.6g. Hidratos de Carbono: 130.0g. Azúcares: 27.0g. Proteínas: 29.8g. Sal: 1.8mg. • 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></p>				
LUNES 25	MARTES 26	MIERCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
<p>Paella mixta</p> 	<p>Ensalada de tomate</p> 	<p>Crema de calabacín</p> 	<p>Macarrones con tomate</p> 	<p>Lentejas al estilo casero</p> 
<p>Calamares a la plancha con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria rallada, aceitunas ver</p> 	<p>Filete de magro de cerdo a la plancha con champiñón</p> 	<p>Pechuga de pollo a la plancha con lechuga</p> 	<p>Huevos cocidos con ensalada de lechuga, maíz, zanahoria rallada, aceitunas verdes y huez</p> 	<p>Merluza a la plancha con ensalada de tomate</p> 
<p>Fruta</p> 	<p>Yogur desnatado de sabores</p> 	<p>Fruta</p> 	<p>Fruta</p> 	<p>Fruta</p> 
<p><small>Energía: 601Kcal. Lípidos: 22.2 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 83.2 g. Azúcares: 14.2 g. Proteínas: 17.1 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: 795 Kcal. Lípidos: 27.9 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 111.3 g. Azúcares: 18.7 g. Proteínas: 24.7 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1103 Kcal. Lípidos: 38.0 g. AGS: 3.3 g. Hidratos de Carbono: 157.8 g. Azúcares: 25.9 g. Proteínas: 32.6 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></p>				
<p>En todos los menus se incluye Agua y pan.</p> 				

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