



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES


VIERNES

			646 Kcal 19,6g Prot 40,9g Lip 48,3g Hc	1	599 Kcal 30,2g Prot 18,1g Lip 78,1g Hc	2	664 Kcal 42,9g Prot 30,3g Lip 57,4g Hc	3
			CREMA DE BRÓCOLI FILETES RUSOS CASEROS CON KETCHUP (1) Y PATATAS DADO NATILLAS CASERAS DE CHOCOLATE (3,6,7,8)		ARROZ TRES DELICIAS (guisantes, zanahoria, huevo y york) (3,6) MERLUZA EN SALSA DE VERDURAS (1,2,4,14) FRUTA		POTAJE DE GARBANZOS (3) CONTRAMUSLOS DE POLLO AL CHILINDRON CON ZANAHORIA COCIDA YOGUR (7)	

Días sin cole

					639 Kcal 15,8g Prot 26,9g Lip 80,4g Hc	9	738 Kcal 30,7g Prot 33,4g Lip 77,3g Hc	10
					CREMA DE VERDURAS PECHUGA DE POLLO VILLARROY (1,2,3,4,7,14) CON LECHUGA Y MAÍZ MELOCOTÓN EN ALMIBAR		SPAGUETTIS GRATINADOS CON TOMATE Y QUESO (1,3,3,7) BACALAO "A BRÁS" (2,3,4,14) YOGUR (7)	

624 Kcal 27,2g Prot 29,7g Lip 62,3g Hc	13	655 Kcal 28,5g Prot 19,8g Lip 89,9g Hc	14	593 Kcal 14,7g Prot 36g Lip 50g Hc	15	593 Kcal 32,6g Prot 22,8g Lip 64,6g Hc	16	624 Kcal 19,3g Prot 22,3g Lip 64g Hc	17
LENTEJAS CASERAS CON CHORIZO (6) TORTILLA DE ATÚN (2,3,4,14) CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		CREMA DE ZANAHORIAS Y CALABAZA CON PICATOSTES (1) SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA (1,3,6,9) CON ARROZ ECO 🌱 FRUTA		JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON TOMATE FRITO MERLUZA REBOZADA (1,2,3,4,14) CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA		SOPA DE COCIDO (1,3) COCIDO COMPLETO (garbanzos, patata, chorizo, morcillo, tocino ibérico) (6) FRUTA		ROLLITO DE PRIMAVERA (1,2,3,4,6,7,9) CON SALSA AGRIDULCE POLLO AL LIMÓN (1) CON PATATAS DADO GELATINA (7)	

677 Kcal 17,8g Prot 36,3g Lip 68g Hc	20	651 Kcal 31,3g Prot 29,1g Lip 69,2g Hc	21	741 Kcal 27,7g Prot 50,7g Lip 42,4g Hc	22	JORNADA GASTRONÓMICA: CHINA		
CODITOS CON TOMATE FRITO (1,3) TORTILLA DE CALABACÍN (3) CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA		JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS JUREL EN ADOBO (1,2,4,14) CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		ENTREMESES VARIADOS (Jamón serrano, chorizo y salchichón) (6,7) PERRITO CALIENTE (1,3,5,6,7,8,11) CON KETCHUP Y PATATAS PAJA CREMA BOMBON CHOCOLATE (7)				

MENÚ ESPECIAL



Feliz Navidad

Leyenda alérgenos

- 1 Gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuetes
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos cascara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 Sulfitos
- 13 Altramuces
- 14 Moluscos

*Si desea recibir más información sobre los alérgenos y el menú pueden contactar con COMAIBEL S.L en el e-mail dietista@comaibel.com

*Los valores Nutricionales corresponden al rango de edad 7 – 9 años.

*Todos los menús irán acompañados de su ración de pan

Elaboración propia de los platos

Frutas de temporada: manzana, plátano, naranja, mandarina, pera...

Vaso de Leche opcional