

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																																																																																
Semana 1	<p>1</p> <p>Espaguetis salteados con salsa de tomate (salsa de tomate con zanahoria y puerro) <i>Gluten</i></p> <p>Merluza en salsa con ensalada (al horno con pimiento, cebolla, puerro y tomate; con ensalada de lechuga y lombarda) <i>Pescado, Sulfitos</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2498,78</td> <td>592,22</td> <td>19,06</td> <td>2,77</td> <td>81,50</td> <td>22,65</td> <td>21,63</td> <td>5,26</td> </tr> </table> <p>CENA: Sopa de verduras y ternera guisada. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2498,78	592,22	19,06	2,77	81,50	22,65	21,63	5,26	<p>2</p> <p>Crema de verduras naturales (con patata, zanahoria y calabacín) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa de cebolla con guisantes salteados (al horno) <i>Sulfitos, Soja</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan integral <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2415,78</td> <td>577,38</td> <td>18,55</td> <td>2,21</td> <td>61,27</td> <td>20,49</td> <td>21,54</td> <td>4,60</td> </tr> </table> <p>CENA: Champiñón salteado y pescado blanco al horno. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2415,78	577,38	18,55	2,21	61,27	20,49	21,54	4,60	<p>3</p> <p>Arroz a la cubana (con salsa de tomate con zanahoria y puerro)</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con ensalada (de lechuga y maíz) <i>Huevo</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2503,47</td> <td>598,34</td> <td>16,91</td> <td>3,03</td> <td>93,81</td> <td>17,16</td> <td>17,55</td> <td>5,70</td> </tr> </table> <p>CENA: Ensalada completa y pescado blanco al vapor. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2503,47	598,34	16,91	3,03	93,81	17,16	17,55	5,70	<p>4</p> <p>Sopa con estrellas (con carcasa de pollo, hueso de ternera, puerro, zanahoria y patata) <i>Gluten. Puede contener trazas de: Soja, Huevo</i></p> <p>Guisado de atún con tomate y hortalizas rehogadas (con patata, zanahoria, judía verde, coliflor, guisante y cebolla) <i>Pescado, Sulfitos</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan integral <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2505,65</td> <td>598,85</td> <td>16,35</td> <td>73,21</td> <td>23,10</td> <td>23,10</td> <td>24,90</td> <td>5,00</td> </tr> </table> <p>CENA: Crema de puerros y lomo de cerdo asado. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2505,65	598,85	16,35	73,21	23,10	23,10	24,90	5,00	<p>5</p> <p>Ensalada de la Huerta (con lechuga, tomate, zanahoria y maíz)</p> <p>Garbanzos jardinera con chistorra (con patata, zanahoria, espinaca, pimiento y tomate) <i>Sulfitos. Puede contener trazas de: Leche, Sulfitos, Mostaza</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2547,22</td> <td>608,80</td> <td>31,14</td> <td>4,78</td> <td>62,42</td> <td>21,49</td> <td>14,10</td> <td>2,56</td> </tr> </table> <p>CENA: Coliflor y pescado blanco al papillote. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2547,22	608,80	31,14	4,78	62,42	21,49	14,10	2,56
	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																													
	2498,78	592,22	19,06	2,77	81,50	22,65	21,63	5,26																																																																													
	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																													
	2415,78	577,38	18,55	2,21	61,27	20,49	21,54	4,60																																																																													
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2503,47	598,34	16,91	3,03	93,81	17,16	17,55	5,70																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2505,65	598,85	16,35	73,21	23,10	23,10	24,90	5,00																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2547,22	608,80	31,14	4,78	62,42	21,49	14,10	2,56																																																																														
Semana 2	<p>6</p> <p>Crema de patata y puerro (con patata, puerro y zanahoria) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p>Albóndigas de cerdo en salsa con ensalada (guisado con cebolla, puerro y pimiento; y ensalada de lechuga y tomate) <i>Sulfitos, Soja</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2477,35</td> <td>592,10</td> <td>22,55</td> <td>2,40</td> <td>64,37</td> <td>20,35</td> <td>22,03</td> <td>5,56</td> </tr> </table> <p>CENA: Ensalada de tomate y pescado blanco al limón. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2477,35	592,10	22,55	2,40	64,37	20,35	22,03	5,56	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras (con patata, zanahoria, pimiento, cebolla y tomate) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p>Tortilla de patata y espinacas con ensalada (de lechuga y zanahoria) <i>Huevo</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan integral <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2519,48</td> <td>602,17</td> <td>30,08</td> <td>4,60</td> <td>60,81</td> <td>20,45</td> <td>20,42</td> <td>4,49</td> </tr> </table> <p>CENA: Sopa de ave y brocheta de pescado blanco. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2519,48	602,17	30,08	4,60	60,81	20,45	20,42	4,49	<p>10</p> <p>Paella mixta (con ternera, cebolla, zanahoria, pimiento, guisante y tomate)</p> <p>Dados de salmón en su jugo con verduras salteadas (al horno con patata, zanahoria, judía verde, coliflor, guisante, cebolla y tomate) <i>Pescado, Sulfitos. Puede contener trazas de: Moluscos</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2439,80</td> <td>583,13</td> <td>15,72</td> <td>2,64</td> <td>82,30</td> <td>17,01</td> <td>24,19</td> <td>4,60</td> </tr> </table> <p>CENA: Parrillada de verduras y pavo rustido. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2439,80	583,13	15,72	2,64	82,30	17,01	24,19	4,60	<p>11</p> <p>Ensalada completa con remolacha (con lechuga, tomate, zanahoria y remolacha)</p> <p>Alubias con hortalizas (con patata, zanahoria, judía verde, calabacín y tomate)</p> <p>Yogur Leche Pan integral <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2465,06</td> <td>589,16</td> <td>31,16</td> <td>5,97</td> <td>54,40</td> <td>24,98</td> <td>16,11</td> <td>2,96</td> </tr> </table> <p>CENA: Crema de calabaza y magro de cerdo con tomate. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2465,06	589,16	31,16	5,97	54,40	24,98	16,11	2,96	<p>12</p> <p>Espirales hortelana (con calabacín, zanahoria, pimiento y tomate) <i>Gluten</i></p> <p>Filete de abadejo en salsa mery con judías verdes rehogadas (al horno con cebolla, ajo y perejil) <i>Pescado, Sulfitos</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2478,35</td> <td>592,34</td> <td>18,73</td> <td>2,62</td> <td>78,24</td> <td>21,08</td> <td>24,33</td> <td>5,02</td> </tr> </table> <p>CENA: Verduras salteadas y huevos revueltos. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2478,35	592,34	18,73	2,62	78,24	21,08	24,33	5,02
	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																													
	2477,35	592,10	22,55	2,40	64,37	20,35	22,03	5,56																																																																													
	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																													
	2519,48	602,17	30,08	4,60	60,81	20,45	20,42	4,49																																																																													
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2439,80	583,13	15,72	2,64	82,30	17,01	24,19	4,60																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2465,06	589,16	31,16	5,97	54,40	24,98	16,11	2,96																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2478,35	592,34	18,73	2,62	78,24	21,08	24,33	5,02																																																																														
Semana 3	<p>22</p> <p>Arroz al horno con salsa de tomate (salsa de tomate con zanahoria y puerro)</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con ensalada (de lechuga y maíz) <i>Huevo</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2542,85</td> <td>607,76</td> <td>21,46</td> <td>3,15</td> <td>84,52</td> <td>17,45</td> <td>15,01</td> <td>5,11</td> </tr> </table> <p>CENA: Verduras salteadas y calamares en salsa. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2542,85	607,76	21,46	3,15	84,52	17,45	15,01	5,11	<p>23</p> <p>Puchero andaluz (con patata, garbanzos, arroz y caldo con carcasas de pollo, hueso de ternera, puerro y zanahoria)</p> <p>Filete de caella a la riojana con ensalada (al horno con pimiento, puerro, cebolla y tomate; y ensalada de lechuga y lombarda) <i>Pescado, Sulfitos</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan integral <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2361,38</td> <td>564,37</td> <td>12,75</td> <td>1,91</td> <td>75,69</td> <td>20,96</td> <td>25,92</td> <td>5,41</td> </tr> </table> <p>CENA: Brócoli al vapor y ternera a la plancha. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2361,38	564,37	12,75	1,91	75,69	20,96	25,92	5,41	<p>24</p> <p>Crema de calabacín (con patata y calabacín) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p>Pinchito de pollo encebollado (al horno con rehogado de cebolla, pimiento, tomate y patata)</p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2539,51</td> <td>606,96</td> <td>28,41</td> <td>3,83</td> <td>61,78</td> <td>19,89</td> <td>25,21</td> <td>4,73</td> </tr> </table> <p>CENA: Sémola y pescado azul al horno. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2539,51	606,96	28,41	3,83	61,78	19,89	25,21	4,73	<p>25</p> <p>Fideuá de ternera (con cebolla, zanahoria, pimiento y tomate) <i>Gluten, Soja, Huevo</i></p> <p>Fogonero con pisto asado (al horno con calabacín, berenjena, cebolla, pimiento y tomate) <i>Pescado, Sulfitos</i></p> <p>Yogur Leche Pan integral <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2463,92</td> <td>588,89</td> <td>16,35</td> <td>3,60</td> <td>78,74</td> <td>25,58</td> <td>28,47</td> <td>4,82</td> </tr> </table> <p>CENA: Champiñón al ajillo y pescado blanco al caldo corto. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2463,92	588,89	16,35	3,60	78,74	25,58	28,47	4,82	<p>26</p> <p>Ensalada completa (con lechuga, tomate, zanahoria y pepino)</p> <p>Garbanzos jardinera (con patata, zanahoria, espinaca, pimiento y tomate)</p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2474,74</td> <td>591,48</td> <td>32,12</td> <td>4,66</td> <td>57,25</td> <td>20,01</td> <td>13,18</td> <td>2,41</td> </tr> </table> <p>CENA: Ensalada mixta y pavo en su jugo. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2474,74	591,48	32,12	4,66	57,25	20,01	13,18	2,41
	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																													
	2542,85	607,76	21,46	3,15	84,52	17,45	15,01	5,11																																																																													
	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																													
	2361,38	564,37	12,75	1,91	75,69	20,96	25,92	5,41																																																																													
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2539,51	606,96	28,41	3,83	61,78	19,89	25,21	4,73																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2463,92	588,89	16,35	3,60	78,74	25,58	28,47	4,82																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2474,74	591,48	32,12	4,66	57,25	20,01	13,18	2,41																																																																														
Semana 4	<p>29</p> <p>Lentejas con hortalizas (con patata, zanahoria, judía verde, calabacín y tomate) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p>Dados de salmón al horno con ensalada (de lechuga y tomate) <i>Pescado, Sulfitos. Puede contener trazas de: Moluscos</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2468,68</td> <td>590,03</td> <td>27,31</td> <td>4,21</td> <td>54,55</td> <td>17,64</td> <td>26,12</td> <td>4,99</td> </tr> </table> <p>CENA: Ensalada verde y brocheta de pescado azul. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2468,68	590,03	27,31	4,21	54,55	17,64	26,12	4,99	<p>30</p> <p>Crema de zanahoria (con patata y zanahoria) <i>Puede contener trazas de: Sulfitos</i></p> <p>Tortilla francesa con ensalada (de lechuga y zanahoria) <i>Huevo</i></p> <p>Fruta fresca de temporada ecológica</p> <p>Pan integral <i>Gluten. Puede contener trazas de: Huevo, Soja, Sésamo</i></p> <table border="1"> <tr> <th>Energía (kJ)</th> <th>Energía (kcal)</th> <th>Grasas (g)</th> <th>AGS (g)</th> <th>HC (g)</th> <th>Az. (g)</th> <th>Prot. (g)</th> <th>Sal (g)</th> </tr> <tr> <td>2436,31</td> <td>582,29</td> <td>27,68</td> <td>5,46</td> <td>57,02</td> <td>20,18</td> <td>22,43</td> <td>3,25</td> </tr> </table> <p>CENA: Judías verdes rehogadas y pescado blanco en salsa. Fruta</p>	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)	2436,31	582,29	27,68	5,46	57,02	20,18	22,43	3,25	<p>FRUTA DE TEMPORADA ECOLÓGICA*: Manzana, kiwi, naranja, mandarina y plátano.</p>			<p>Todos nuestros menús van acompañados de agua como bebida y de pan (30g/comensal). Martes y jueves se servirá pan integral (30g/comensal).</p> <p>Nuestros productos no contienen "potenciadores del sabor" ni "grasas trans añadidas"</p>	<p>CONSEJOS SALUDABLES</p> <p>¿SABÍAS QUE LA PRINCIPAL FUENTE DE OBTENCIÓN DE VITAMINA D ES LA EXPOSICIÓN MODERADA AL SOL?</p> <p>Este mes es Semana Santa, ¡HAY TIEMPO PARA TODO! Aprovecha el buen tiempo y haz ejercicio al aire libre: anda, corre, salta.... Te ayudará a obtener mayor cantidad de vitamina D y así fijar mejor el calcio en tus huesos.</p>																																														
	Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																													
2468,68	590,03	27,31	4,21	54,55	17,64	26,12	4,99																																																																														
Energía (kJ)	Energía (kcal)	Grasas (g)	AGS (g)	HC (g)	Az. (g)	Prot. (g)	Sal (g)																																																																														
2436,31	582,29	27,68	5,46	57,02	20,18	22,43	3,25																																																																														

PRODUCTOS ECOLÓGICOS: Pasta, arroz, legumbres, verduras y hortalizas (patata, zanahoria, judía verde, guisante, calabacín, tomate, pimiento, puerro, espinaca, champiñón y cebolla), fruta.

Consulte los festivos con el calendario escolar de su centro correspondiente

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.