

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
		Lentejas maravilla 	Crema casera de calabacín y calabaza 	ALUBIAS BLANCAS ECOLÓGICAS AL ESTILO CASERO
		Tortilla francesa con lechuga y zanahoria 	Muslo de pollo asado en su jugo con lechuga y tomate 	Limanda a la inglesa con lechuga
		Fruta 	Yogur natural 	Fruta
Energía: 271 kcal · Lípidos: 14,0 g · Ácidos Grasos Saturados: 2,5 g · Hidratos de carbono: 21,5 g · Azúcares: 6,9 g · Proteínas: 11,8 g · Sal: 1,6 g · - - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Menestra de verduras 	Garbanzos al estilo casero 	Sopa de verduras	Arroz integral con verduras frescas (tomate, berenjena y calabacín) 	Puré de brocoli, calabacín y patata
Tortilla de patata con lechuga 	Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria 	Soldaditos de pavia Ensalada de lechuga y tomate 	Alubias pintas con verduras 	Salmón en salsa de naranja con ensalada de lechuga y maíz
Fruta	FRUTA ECOLÓGICA	Fruta	Fruta	Yogur natural
Energía: 470 kcal · Lípidos: 23,2 g · Ácidos Grasos Saturados: 4,3 g · Hidratos de carbono: 37,7 g · Azúcares: 11,7 g · Proteínas: 23,3 g · Sal: 2,2 g · - - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Judías verdes al estilo casero 	Lentejas al estilo casero 	Guisantes al estilo casero 	Crema casera de calabacín y calabaza 	Arroz integral a la marinera con calamar y mejillón
Filete de ternera a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria 	Ventresca de merluza con tomate con lechuga 	Muslo de pollo asado a la naranja con ensalada de lechuga y tomate 	Judías blancas con verduras 	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz
Fruta	Fruta	Fruta	FRUTA ECOLÓGICA	Yogur natural
Energía: 325 kcal · Lípidos: 12,6 g · Ácidos Grasos Saturados: 2,7 g · Hidratos de carbono: 32,8 g · Azúcares: 10,3 g · Proteínas: 16,0 g · Sal: 1,9 g · - - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Panache de verduras 	Alubias pintas con verduras 	Puré de judía verde, zanahoria y patata 	Garbanzos ECOLÓGICOS al estilo casero 	Macarrones integrales con verduras
Cabezada de cerdo a la plancha con ensalada 	Merluza al horno en salsa de zanahoria con lechuga 	Pechuga de pollo en salsa jardinera con lechuga y zanahoria 	Huevos cocidos con fritada 	Ensalada de lentejas con brotes de soja
Fruta	Fruta	Yogur natural 	Fruta	Fruta
Energía: 394 kcal · Lípidos: 17,0 g · Ácidos Grasos Saturados: 4,2 g · Hidratos de carbono: 36,2 g · Azúcares: 12,8 g · Proteínas: 20,2 g · Sal: 1,3 g · - - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Energía: · Lípidos: · Ácidos Grasos Saturados: · Hidratos de carbono: · Azúcares: · Proteínas: · Sal: · - - Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
En todos los menús se incluye agua y pan.				

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