

\$ 4	Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
	LENTEJAS ESTOFADAS	ARROZ CALDOSO CON VERDURAS Y TOMATE	SOPA DE COCIDO	PAIATAS VIUDAS	MIENESTRA A LA GALLEGA
	JAMONCITOS DE POLLO ASADOS	HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA	COCIDO COMPLETO	FILETE DE CAELLA AL HORNO	LASAÑA DE CARNE
	CON PIMIENTOS TORRADOS	CON CALABACIN SALTEADO	COMPOTA	CON ZANAHORIA SALTEADA	FRUTA DE TEMPORADA
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FLAN	FRUTA DE TEMPORADA
\$ 5	929 Kcal P. 64 HC. 71 L. 39	1.056 Kcal P. 45 HC. 120 L. 40	1.069 Kcal P. 55 HC. 101 L. 45	678 Kcal P. 36 HC. 79 L. 23	578 Kcal P. 20 HC. 78 L. 17
\$ 5	8	9	10	11	12
	POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS	TRICOLOR DE VERDURAS (judía verde, zanahoria, coliflor)	CREMA DE LEGUMBRE CON PAN TOSTADO	ARROZ CON VERDURAS	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ACEITE Y AJO
	MEDALLON DE MERLUZA EN SALSA DE PUERROS AL HORNO	CANELONES DE CARNE AL GRATÉN	CINTA DE LOMO A LA MADRILEÑA	MERLUZA A LA BILBAINA	JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
	CON PAIATA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA	CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE)	CON ZANAHORIA RALLADA	CON ARROZ BLANCO
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FLAN	FRUTA DE TEMPORADA
	777 Kcal P. 43 HC. 86 L. 25	606 Kcal P. 25 HC. 72 L. 21	898 Kcal P. 44 HC. 83 L. 39	738 Kcal P. 30 HC. 113 L. 16	860 Kcal P. 54 HC. 70 L. 39
\$ 1	15	16	17	18	19
	LENTEJAS ESTOFADAS	CODITOS CON CALABACIN Y CALABAZA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante)	MIENESTRA A LA GALLEGA	SOPA DE COCIDO
	MEDALLON DE MERLUZA AL HORNO	CAPRICHOS DE CALAMAR	ALBONDIGAS DE AVE EN SALSA CON CALABACIN SALTEADO	RAGOUT DE CERDO CON VERDURAS	COCIDO COMPLETO
	CON ZANAHORIA SALTEADA	CON LECHUGA CON TOMATE	COMPOTA	CON ARROZ BLANCO	FRUTA DE TEMPORADA
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	654 Kcal P. 40 HC. 73 L. 18	704 Kcal P. 22 HC. 93 L. 24	696 Kcal P. 33 HC. 74 L. 25	877 Kcal P. 36 HC. 93 L. 36	1.065 Kcal P. 56 HC. 99 L. 45
\$ 2	22	23	24	25	26
	PAIATA RIOJANA	MACARRONES CON TOMATE	SOPA DE COCIDO	LENTEJAS CASERAS	JUDIAS VERDES REHOGADAS
	MEDALLON DE SALMON Y CALABAZA AL HORNO	BUÑELOS DE BACALAO	JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO	SAN JACOB DE PAVO A LA PLANCHA	HUEVOS FRITOS CON PISTO
	CON VERDURITAS SALTEADAS	CON GUI SANTES Y ZANAHORIA SALTEADOS	CON PAIATA ASADA	CON VERDURITAS SALTEADAS	FRUTA DE TEMPORADA
	FRUTA DE TEMPORADA	COMPOTA	FLAN	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	700 Kcal P. 31 HC. 70 L. 30	839 Kcal P. 21 HC. 122 L. 26	924 Kcal P. 58 HC. 82 L. 39	944 Kcal P. 52 HC. 85 L. 38	614 Kcal P. 26 HC. 65 L. 24
\$ 3	29	30			
	EMPEDRADO DE LENTEJAS	ESPIRALES SALTEADOS CON CALABACIN			
	MEDALLONES DE BACALAO A LA BILBAINA	FILETES DE MERLUZA EN SALSA VERDE			
	CON PURE DE ZANAHORIA	CON GUI SANTES SALTEADOS			
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA			
	705 Kcal P. 48 HC. 81 L. 17	732 Kcal P. 37 HC. 99 L. 17			

Nuestros menús incluyen **PAN BLANCO E INTEGRAL**

XISCA BERBASA PERELLÓ
 Servicio de Nutrición y Dietética
 Colegiada Nº CAT001289
 CENTRO 622500 APANID 1+1 OI 25-26 BASAL V2

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021/2022

Clasificación
 Dr. Juan Carlos Perelló
 Col. 281729