



Menú: SIN LEGUMBRE
Mes: JUNIO 1S (01/06 al 04/06)

ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	Pasta con tomate y queso Pollo a la plancha Champiñón salteado Mandarinas	Puré de verduras Pavo al limón Arroz blanco Plátano	Crema de calabacín Tortilla de patata Ensalada de lechuga y maíz Yogur de sabores o manzana	Arroz con tomate Lomo al ajillo Ensalada de tomate Pera
	609.1 Kcal 65.4 g Hidratos de carbono 28.2 g Proteína 26 g Lípidos	628.8 Kcal 68.6 g Hidratos de carbono 27.8 g Proteína 26.9 g Lípidos	616 Kcal 42.7 g Hidratos de carbono 18.3 g Proteína 41.2 g Lípidos	628.7 Kcal 86.6 g Hidratos de carbono 26.6 g Proteína 32.6 g Lípidos

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar sin contar el lácteo voluntario ni el pan.
 La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
 La fruta es obligatoria, el lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar



ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Patatas guisadas con pollo</p> <p>Hamburguesa casera</p> <p>Champiñón salteado</p> <p>Pera</p>	<p>Puré de verduras</p> <p>Escalope de pollo empanado casero</p> <p>Patatas al horno</p> <p>Plátano</p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza a la romana empanado casero</p> <p>Ensalada de lechuga y olivas</p> <p>Yogur sabores o</p>	<p>Pasta con tomate</p> <p>Tortilla de york y queso</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Manzana</p>	<p>Sopa de pollo</p> <p>Pavo a la plancha</p> <p>Ensalada de tomate</p> <p>Mandarinas</p>
<p>782.3 Kcal</p> <p>48.4 g Hidratos de carbono</p> <p>28.9 g Proteínas</p> <p>52.5 g Lípidos</p>	<p>655.6 Kcal</p> <p>59 g Hidratos de carbono</p> <p>21.2 g Proteína</p> <p>37.1 g Lípidos</p>	<p>771.5 Kcal</p> <p>89.3 g Hidratos de carbono</p> <p>24.6 g Proteína</p> <p>34.9 g Lípidos</p>	<p>607.2 Kcal</p> <p>64.3 g Hidratos de carbono</p> <p>22.5 g Proteína</p> <p>52.5 g Lípidos</p>	<p>568.5 Kcal</p> <p>33.9 g Hidratos de carbono</p> <p>34.7 g Proteína</p> <p>21.5 g Lípidos</p>

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar el lácteo voluntario ni el pan.
La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
La fruta es obligatoria. El lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar



Menú: SIN LEGUMBRE
Mes: JUNIO 3S (14/06 al 18/06)

ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Crema de puerros</p> <p>Albóndigas de ternera casesas en salsa</p> <p>Arroz blanco</p> <p>Manzana</p>	<p>Pasta con tomate</p> <p>Salmón al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur de sabores o Pera</p>	<p>Sopa de pasta</p> <p>Lomo a la plancha</p> <p>Ensalada de tomate</p> <p>Mandarinas</p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Pollo asado</p> <p>Champiñón salteado</p> <p>Plátano</p>	<p>Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>Limanda a la andaluza empanado casero</p> <p>Ensalada de lechuga y olivas</p> <p>Pera</p>
<p>766.8 Kcal</p> <p>71 g Hidratos de carbono</p> <p>23.4 g Proteína</p> <p>42.4 g Lípidos</p>	<p>608.8 Kcal</p> <p>68.3 g Hidratos de carbono</p> <p>27.6 g Proteína</p> <p>24.8 g Lípidos</p>	<p>578.62 Kcal</p> <p>50.3 g Hidratos de carbono</p> <p>27.7 g Proteína</p> <p>18.4 g Lípidos</p>	<p>686.1 Kcal</p> <p>84.7 g Hidratos de carbono</p> <p>21.5 g Proteína</p> <p>29 g Lípidos</p>	<p>593.5 Kcal</p> <p>46.7g Hidratos de carbono</p> <p>18.3 g Proteína</p> <p>36.9 g Lípidos</p>

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar el lácteo ni el pan.
La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
La fruta es obligatoria. El lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar.



ALMUERZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Arroz con tomate</p> <p>Ragout de pavo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Manzana</p>	<p>Puré de verduras</p> <p>Pizza de bacon y York</p> <p>Ensalada de tomate</p> <p>Helado</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Magro de cerdo con tomate</p> <p>Dados de patata frita</p> <p>Plátano</p>	<p>Sopa de pollo</p> <p>Tortilla de patatas</p> <p>Ensalada de lechuga y olivas</p> <p>Pera</p>	<p>Pasta con tomate y queso</p> <p>Merluza a la andaluza empanado casero</p> <p>Champiñón salteado</p> <p>Mandarinas</p>
<p>631.7 Kcal</p> <p>73.4 g Hidratos de carbono</p> <p>28.4 g Proteína</p> <p>24.9 g Lípidos</p>	<p>782.3 Kcal</p> <p>84.7 g Hidratos de carbono</p> <p>22.7 g Proteína</p> <p>39.1 g Lípidos</p>	<p>661.1 Kcal</p> <p>37.8 g Hidratos de carbono</p> <p>24.4 g Proteína</p> <p>45.7 g Lípidos</p>	<p>636.4 Kcal</p> <p>58.2 g Hidratos de carbono</p> <p>22.7 g Proteína</p> <p>34.5 g Lípidos</p>	<p>674.2 Kcal</p> <p>81.5 g Hidratos de carbono</p> <p>26.8 g Proteína</p> <p>26.7 g Lípidos</p>

Observaciones:

Valores nutricionales calculados para ración media para edad entre 8 y 12 años, sin contar el lácteo ni el pan.
La bebida será el agua y todos los menús irán acompañados de pan (no contemplado en la valoración nutricional de cada menú)
La fruta es obligatoria. El lácteo cuando lo haya es voluntario. La fruta puede variar.