

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Gluten - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	10	Pasta sin gluten ni huevo Carbonara con York Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Lomo al Ajillo al Horno Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Yogur
14	Coliflor a la Gallega Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	16	Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo) Alubias Suaves Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Yogur
21	Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Salteados con Jamón Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan Sin Gluten y Agua Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras (pasta s/gluten ni huevo) Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	30	Crema de Calabacín ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Huevo - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan y Agua Fruta de Temporada	10	Pasta sin gluten ni huevo Carbonara con York Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Lomo al Ajillo al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Yogur
14	Lentejas Guisadas "de la Abuela" Abadejo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	16	Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de Fideos (Pasta Sin Gluten ni Huevo) Alubias Suaves Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Pescadito Enharinado Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur
21	Pasta s/gluten ni huevo con salsa al Pepe Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Salteados con Jamón Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras (pasta s/gluten ni huevo) Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	30	Lentejas Castellanas Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Legumbre - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Piña al Natural	9	Crema de Verduras ECO Filete de Pollo al Horno Pimientos Asados Fruta de Temporada	10	Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Lomo al Ajillo al Horno Patatas Panadera Yogur
14	Coliflor a la Gallega Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Pimientos Asados Fruta de Temporada	16	Arroz Rehogado Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada	17	Crema de Calabacín ECO Filete de Pollo al Horno Champiñón Rehogado Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Pescadito Enharinado Ensalada de Lechuga y Maíz Yogur
21	Arroz Rehogado Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Cebolla Fruta de Temporada	23	Champiñón Rehogado Pollo Asado Patatas Panadera Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Pollo Asado Patatas Panadera Fruta de Temporada	29	Arroz con Tomate Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada	30	Crema de Calabacín ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Lentejas - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan y Agua Fruta de Temporada	10	Macarrones Integrales a la Carbonara con York Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Lomo al Ajillo al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Yogur
14	Coliflor a la Gallega Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	16	Espaguetis integrales al Ajillo Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de la Huerta Alubias Suaves Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Pescadito Enharinado Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur
21	Macarrones Integrales con salsa al Pepe Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Salteados con Jamón Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Albóndigas de Pollo en Salsa (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	30	Crema de Calabacín ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Pescado - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan y Agua Fruta de Temporada	10	Macarrones Integrales a la Carbonara con York Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Lomo al Ajillo al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Yogur
14	Lentejas Guisadas "de la Abuela" Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	16	Espaguetis integrales al Ajillo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de la Huerta Alubias Suaves Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur
21	Macarrones Integrales con salsa al Pepe Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Salteados con Jamón Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Albóndigas de Pollo en Salsa (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	30	Lentejas Castellanas Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Gluten Ni Lactosa - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	10	Pasta Sin Gluten ni Huevo Salteada Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Lomo al Ajillo al Horno Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Yogur de Soja
14	Coliflor a la Gallega Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	16	Pasta s/gluten ni huevo al Ajillo Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de la Huerta (Fideos sin gluten ni Huevo) Alubias Suaves Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Yogur de Soja
21	Pasta Sin Gluten ni Huevo Salteada Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Salteados con Jamón Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan Sin Gluten y Agua Yogur de Soja
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras (pasta s/gluten ni huevo) Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada	30	Crema de Calabacín ECO Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Carne - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan y Agua Fruta de Temporada	10	Pasta Salteada Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Merluza al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Yogur
14	Lentejas Guisadas "de la Abuela" Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	16	Espaguetis integrales al Ajillo Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de la Huerta Alubias Suaves Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Pescadito Enharinado Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur
21	Macarrones Integrales con salsa al Pepe Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Rehogados Tortilla Francesa Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Tortilla Francesa Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	30	Lentejas Castellanas Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada				



mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Frutos Secos - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan y Agua Fruta de Temporada	10	Macarrones Integrales a la Carbonara con York Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Lomo al Ajillo al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Yogur
14	Lentejas Guisadas "de la Abuela" Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Magro de Cerdo con Tomate Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	16	Espaguetis integrales al Ajillo Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de la Huerta Alubias Suaves Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Pescadito Enharinado Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur
21	Macarrones Integrales con salsa al Pepe Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Salteados con Jamón Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	30	Lentejas Castellanas Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara in situ Septiembre 2026

Sin Cerdo - - CEIP San Roque

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
7		8	Arroz con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Piña al Natural	9	Judías Verdes Rehogadas Garbanzos a la Catalana Pan y Agua Fruta de Temporada	10	Pasta Salteada Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	11	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Filete de Pollo al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Yogur
14	Lentejas Guisadas "de la Abuela" Tortilla de Patata con Cebolla. Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada	15	Crema de Zanahoria ECO Caballa en Aceite Pimientos Asados Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	16	Espaguetis integrales al Ajillo Tortilla Francesa con Atún Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada	17	Sopa de la Huerta Alubias Suaves Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	18	Arroz con Tomate Pescadito Enharinado Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Yogur
21	Macarrones Integrales con salsa al Pepe Huevos Rellenos de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada	22	Crema de Verduras ECO Merluza a la Andaluza Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	23	Guisantes Rehogados Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada	24	Arroz Meloso con Verduritas Palometa con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Macedonia de Fruta Casera	25	Guiso de Coliflor, Patata y Zanahoria Garbanzos Crujientes al Horno Pan y Agua Yogur
28	Crema Suave de Calabaza y Zanahoria (ECO) Albóndigas de Pollo en Salsa (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada	29	Fideuá de Verduras Abadejo a la Provenzal Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Integral y Agua Fruta de Temporada	30	Lentejas Castellanas Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada				

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.