



LUNES	
08-ENE. -05-FEB.	
CREMA DE ACELGAS	
LENTEJAS COMPUESTAS	G
ARROZ BLANCO	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 787 H.C.: 109 Gr: 21 Pr: 33	

MARTES	
09-ENE. -06-FEB.	
POTAJE DE 7 VERDURAS	
ESPAGUETTIS CON TOMATE Y CARNE	G
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 623 H.C.: 89 Gr: 22 Pr: 22	

MIÉRCOLES	
10-ENE. -07-FEB.	
PURÉ DE CALABAZA	
PESCADO EMPANADO	Fr
ENSALADA FRESCA	
PAN	
GELATINA	
Kcal: 990 H.C.: 98 Gr: 59 Pr: 26	

JUEVES	
11-ENE. -08-FEB.	
SOPA DE PUCHERO	
JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO	A
SALTEADO DE PAPITAS CON VERDURAS	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 816 H.C.: 55 Gr: 60 Pr: 80	

VIERNES	
12-ENE. -09-FEB.	
POTAJE DE JUDIAS PINTAS	
PIZZA A NUESTRO ESTILO	A
PAN INTEGRAL	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 752 H.C.: 78 Gr: 21 Pr: 27	

LUNES	
15-ENE. -12-FEB.	
POTAJE DE CALABAZA Y ZANAHORIAS	
PAELLA DE CARNE Y VERDURAS	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 681 H.C.: 91 Gr: 21 Pr: 27	

MARTES	
16-ENE. -13-FEB.	
SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO	
LOMO DE MERLUZA ENCEBOLLADO	G
PAPAS GUIADAS	A
PAN	
YOGUR DE SABORES	
Kcal: 719 H.C.: 82 Gr: 26 Pr: 49	

MIÉRCOLES	
17-ENE. -14-FEB.	
CREMA DE HORTALIZAS	
EMPANADILLAS DE BONITO	Fr
ENSALADA CAPRICHOSA	
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 754 H.C.: 87 Gr: 38 Pr: 15	

JUEVES	
18-ENE. -15-FEB.	
POTAJE DE LENTEJAS	
TORTILLA ESPAÑOLA	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 769 H.C.: 74 Gr: 23 Pr: 27	

VIERNES	
19-ENE. -16-FEB.	
PURÉ DE BUBANGOS	
MACARRONES CON SALCHICHAS	G
PAN INTEGRAL	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 752 H.C.: 126 Gr: 18 Pr: 29	

LUNES	
22-ENE. -19-FEB.	
POTAJE DE VERDURAS DE INVIERNO	
ALBÓNDIGAS A LA CASERA	A
PAPAS CAMPERAS	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 811 H.C.: 67 Gr: 51 Pr: 35	

MARTES	
23-ENE. -20-FEB.	
CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS	
ARROZ 5 DELICIAS	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 780 H.C.: 96 Gr: 26 Pr: 21	

MIÉRCOLES	
24-ENE. -21-FEB.	
SOPA MARINERA	
ESTOFADO DE CERDO A LA RIOJANA	G
HABICHUELAS AL AJILLO	A
PAN	
GELATINA	
Kcal: 714 H.C.: 56 Gr: 36 Pr: 53	

JUEVES	
25-ENE. -22-FEB.	
PURÉ DE CALABACÍN	
FUSSILI CON VERDURAS Y OLIVAS NEGRAS	G
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 678 H.C.: 102 Gr: 22 Pr: 19	

VIERNES	
26-ENE. -23-FEB.	
POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS	
CROQUETAS DE MERLUZA	Fr
ENSALADA 4 COLORES	
PAN INTEGRAL	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 789 H.C.: 77 Gr: 62 Pr: 20	

LUNES	
29-ENE. -26-FEB.	
POTAJE DE BERROS	
POLLO DE FIESTA	A
MENESTRA SALTEADA	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 902 H.C.: 65 Gr: 63 Pr: 81	

MARTES	
30-ENE. -27-FEB.	
CREMA HORTELANA	
CANELONES CON SALSA ESPAÑOLA	G
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 684 H.C.: 128 Gr: 17 Pr: 29	

MIÉRCOLES	
31-ENE. -28-FEB.	
POTAJE DE CALABACIN Y CALABAZA	
GARBANZAS CON COSTILLA	G
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 837 H.C.: 90 Gr: 22 Pr: 36	

JUEVES	
01-FEB. -29-FEB.	
PURÉ DE ESPINACAS Y ACELGAS	
TORTILLA A LA CAMPESINA	A
PAN	
FRUTA DE TEMPORADA	
Kcal: 675 H.C.: 33 Gr: 22 Pr: 23	

VIERNES	
02-FEB. -01-MAR.	
RANCHO CANARIO	
LOMITOS DE ATÚN CON TOMATE	G
ZANAHORIAS BABY CON GUI SANTES	A
PAN INTEGRAL	
YOGUR DE SABORES	
Kcal: 755 H.C.: 72 Gr: 35 Pr: 67	

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú la podrán obtener a través de su Centro Educativo. En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D 126/2015

DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y NUTRICIÓN.
RESPONSABLE: ANA GOYA (T. ESP. EN DIETÉTICA)



* EL MENÚ CONTIENE GLUTEN A DIARIO

A HORNO/VAPOR
G GUISADO/ESTOFADO
Fr FRITO

