

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUIADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	DÍA 4 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 6 MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 11 MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 16 MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 18 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN S/GLU (7) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 26 PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO S/G DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (6, 19, T7) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
DÍA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	DÍA 4 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 6 MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 11 MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 16 MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 18 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 26 PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	DÍA 4 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 6 MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 11 MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 16 MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 18 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUIADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 26 PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO/ LIMÓN INF. (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA INF. GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) BACALAO CON TOMATE (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | NURSERY 0-2 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	PURÉ DE VERDURA CON TERNERA YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7)
DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
PURÉ DE VERDURA CON TERNERA YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7)
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON TERNERA YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON PAVO YOGUR NATURAL (7)
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON POLLO YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON PESCADO (4) YOGUR NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURA CON PAVO YOGUR NATURAL (7)
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
PURÉ DE VERDURA CON HUEVO (3) YOGUR NATURAL (7)				
DÍA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) ALBÓNDIGAS VEGETALES CON TOMATE (6, 12) GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) ALBÓNDIGAS VEGETALES EN SALSA (6, 12) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 3 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	DÍA 4 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO S/LEGUM GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 6 MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 10 PUCHERO DE VERDURAS CON ARROZ TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 11 MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 16 MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 17 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 18 SOPA DE COCIDO L/A CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 20 CREMA DE CALABAZA Y BONIATO REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 24 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 25 PUCHERO DE VERDURA Y ARROZ L/A REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 26 PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA TORTILLA DE PATATA (3) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DÍA 30 CREMA DE CALABAZA Y BONIATO TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES AL AJILLO (1, T3, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA POLLO ASADO GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. LECHUGA Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y PEPINO (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO VEGETAL CON ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO/ LIMÓN INF. (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (s/sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA AL HORNO (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (sin sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.

La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. ARROZ BLANCO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 3 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	DÍA 4 SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO S/LEGUM GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 6 MACARRONES S/G AL AJILLO RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. LECHUGA Y MAÍZ (s/sulf) Mandarina PAN BARRA SIN GLU
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. ARROZ BLANCO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 10 PUCHERO DE VERDURA Y ARROZ L/A POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 11 MACARRONES S/G SALTEADO C/VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. ARROZ BLANCO Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS POLLO ASADO GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Naranja PAN BARRA SIN GLU
DÍA 16 MACARRONES S/G AL AJILLO RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 17 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 18 SOPA DE COCIDO L/A CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 19 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 20 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. LECHUGA Y PEPINO (s/sulf) Naranja PAN BARRA SIN GLU
DÍA 23 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN BARRA SIN GLU	DÍA 24 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	DÍA 25 PUCHERO DE VERDURA Y ARROZ L/A RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	DÍA 26 MACARRONES S/G AL AJILLO FILETE DE POLLO A LA PLANCHA GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Naranja PAN BARRA SIN GLU
DÍA 30 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) ALBÓNDIGAS VEGETALES CON TOMATE (6, 12) GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.

La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.

La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE (1, 6, 12, T10) GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 2 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 3 MENESTRA DE VERDURAS (19) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 4 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 5 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 6 PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 9 SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 10 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 11 MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 12 CREMA DE CALABACÍN Y PATATA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 13 ARROZ SALTEADO CON VERDURAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 16 PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 17 JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE (1, 6, 12, T10) GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 18 SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 19 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 20 ALUBIAS BLANCAS ECO GUIADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 23 ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS (19) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 25 LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	DÍA 26 ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3, T6, T10) GUIZO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	DÍA 27 SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11)
DÍA 30 CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
 Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
 La fruta fresca constituye el postro habitual.
 La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
 La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



CENAS ORIENTATIVAS

Mes de noviembre 2026 · Propuesta complementaria al menú basal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 1º Crema de calabaza 2º Tortilla de patata con ensalada Postre Fruta fresca	3 1º Ensalada variada 2º Pollo a la plancha con arroz y verduras Postre Fruta fresca	4 1º Sopa de verduras con fideos integrales 2º Merluza al horno con patata y ensalada Postre Fruta fresca	5 1º Crema de verduras 2º Pavo a la plancha con quinoa y verduras Postre Fruta fresca	6 1º Ensalada de tomate y pepino 2º Salmón al horno con patata y ensalada Postre Fruta fresca
9 1º Crema de calabacín 2º Pollo al horno con pasta integral y verduras Postre Fruta fresca	10 1º Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz 2º Tortilla francesa con patata y ensalada Postre Fruta fresca	11 1º Lentejas con verduras 2º Merluza a la plancha con ensalada Postre Fruta fresca	12 1º Crema de calabaza 2º Garbanzos salteados con verduras y huevo Postre Fruta fresca	13 1º Ensalada variada 2º Palometa al horno con arroz y verduras Postre Fruta fresca
16 1º Sopa de verduras con pasta integral 2º Tortilla de patata con ensalada Postre Fruta fresca	17 1º Ensalada de tomate y pepino 2º Pollo a la plancha con cuscús y verduras Postre Fruta fresca	18 1º Puré de verduras 2º Revuelto de huevo con patata y ensalada Postre Fruta fresca	19 1º Ensalada variada 2º Merluza al horno con arroz y verduras Postre Fruta fresca	20 1º Crema de calabacín 2º Pavo a la plancha con patata y ensalada Postre Fruta fresca
23 1º Ensalada de pepino y zanahoria 2º Tortilla francesa con arroz y verduras Postre Fruta fresca	24 1º Crema de verduras 2º Salmón al horno con patata y ensalada Postre Fruta fresca	25 1º Menestra de verduras salteada 2º Lentejas con verduras Postre Fruta fresca	26 1º Ensalada variada 2º Pasta integral con tomate y atún Postre Fruta fresca	27 1º Crema de calabaza 2º Pollo a la plancha con patata y ensalada Postre Fruta fresca
30 1º Sopa de verduras con arroz integral 2º Merluza al horno con ensalada Postre Fruta fresca				

Las cenas orientativas complementan al menú basal del mes de noviembre.
 Ajustar las raciones según edad y apetito. Priorizar agua como bebida, fruta fresca como postre, y aceite de oliva.
 Las preparaciones pueden adaptarse a las costumbres familiares.