



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
684 Kcal 35,2g Prot 28g Lip 75,9g Hc	3	539 Kcal 7,6g Prot 27,6g Lip 64,3g Hc	4	591 Kcal 29g Prot 21,3g Lip 73,1g Hc	5	619 Kcal 24,4g Prot 19,4g Lip 39,9g Hc	6	595 Kcal 19,4g Prot 28,1g Lip 35,4g Hc	7
GUISANTES REHOGADOS CON BACON (6) MERLUZA EN SALSA DE LIMÓN (1,2,4,14) CON ARROZ FRUTA		CREMA DE VERDURAS PECHUGA DE POLLO VILLAROY (1,2,3,4,6,7,10,14) CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA		SOPA DE COCIDO (1,3) COCIDO COMPLETO (garbanzos, zanahoria, patata, chorizo, morcillo de terne) (6) FRUTA		ESPIRALES AL AJILLO CON ORÉGANO (1,3) FILETE DE PALOMETA CON SALSA DE TOMATE (1,2,4,14) CON ZANAHORIA DADO FRUTA		BROCOLI REHOGADO TORTILLA DE QUESO (3,7) CON LECHUGA Y REMOLACHA HELADO (7)	
654 Kcal 21,3g Prot 24,7g Lip 91,1g Hc	10	516 Kcal 15,2g Prot 19,6g Lip 70,3g Hc	11	603 Kcal 31,5g Prot 15,9g Lip 83,1g Hc	12	704 Kcal 33g Prot 32,8g Lip 71g Hc	13	658 Kcal 29,3g Prot 23g Lip 84,3g Hc	14
LENTEJAS CON VERDURAS CROQUETAS CASERAS DE ATÚN (1,2,3,4,7,11,14) CON LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA		VICHYSOISE (7) LACON A LA GALLEGA CON PATATA COCIDA FRUTA		ENSALADA DE PASTA (maíz, zanahoria, tomate y aceituna) (1,3) CABRACHO EN SALSA DE VERDURAS (1,2,4,14) CON GUISANTES FRUTA		JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS CON CHORIZO (6,6) TORTILLA DE CALABACÍN (3) CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA		JORNADA GASTRONOMICA CHINA ARROZ CHINO (3,6) CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO AL LIMÓN (1) HELADO (7)	
682 Kcal 29,3g Prot 28,4g Lip 81,6g Hc	17	715 Kcal 26,2g Prot 31,8g Lip 83g Hc	18	744 Kcal 29,3g Prot 30g Lip 92,9g Hc	19	798 Kcal 128,3g Prot 161,2g Lip 158,4g Hc	20		21
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON YORK (6) LASAGNA CASERA DE CARNE MIXTA (1,6,7,11) FRUTA		SPAGUETTIS A LA NAPOLITANA (tomate frito, pimiento, cebolla, queso) (1,3,3,7) CAZÓN EN ADOBO (1,2,4,14) CON LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA		JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS CON ARROZ (6) TORTILLA ESPAÑOLA (3) CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		MENÚ ESPECIAL ENTREMESAS VARIADOS FRIOS (3,6,7) PERRITO CALIENTE (1,3,5,6,7,8,11) HELADO (7)			

Leyenda alérgenos

- 1 Gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuetes
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos cascara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 Sulfitos
- 13 Altramuces
- 14 Moluscos

*Si desea recibir más información sobre los alérgenos y el menú pueden contactar con COMAIBEL S.L en el e-mail dietista@comaibel.com

*Los valores Nutricionales corresponden al rango de edad 7 – 9 años.

*Todos los menús irán acompañados de su ración de pan

Elaboración propia de los platos



¡¡FELICES VACACIONES!!