



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
<p>¡FELIZ VUELTA AL COLE!</p>									
								6	
								CREMA DE ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA YOGUR	
9		10		11		12		13	
SPAGUETTIS CON TOMATE Y CHORIZO PECHUGA VILLARROY CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA		CREMA DE ESPINACAS CABRACHO EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ ECO FRUTA		LENTEJAS ESTOFADAS (CON CHORIZO) TORTILLA DE QUESO CON LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA		ARROZ CON POLLO MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA		BROCOLI REHOGADO LACÓN A LA GALLEGA CON PATATA COCIDA YOGUR	
16		17		18		19		20	
GUISANTES REHOGADOS FLAMENQUINES CASEROS CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		ARROZ TRES DELICIAS PALOMETA EN SALSA DE TOMATE CON ZANAHORIA DADO FRUTA		SOPA DE COCIDO CON FIDEOS ECO COCIDO COMPLETO FRUTA		ENSALADA DE PASTA FILETE DE MERLUZA REBOZADO FRUTA		CREMA DE CALABACÍN SOLOMILLO DE POLLO AL AJILLO CON PATATAS FRITAS YOGUR	
23		24		25		26		27	
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON YORIK CINTA DE LOMO AL HORNO CON CHAMPIÑÓN FRUTA		CREMA DE COLIFLOR MERLUZA EN SALSA DE LIMÓN CON ARROZ INTEGRAL FRUTA		JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS CON CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA		ENSALADA CAMPERA JUREL EN SALSA DE TOMATE FRUTA		SOPA DE VERDURAS LASAGNA CASERA DE CARNE YOGUR	
30									
FIDEUÁ DE LA HUERTA (con calabaza y calabacín) TORTILLA DE YORK CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA									

Legenda alérgenos

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

**Si desea recibir más información sobre los alérgenos, valoración nutricional (AGS, sal, micronutrientes) 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

Frutas de temporada: manzana, plátano, sandía, melón, pera...

Vaso de Leche opcional