

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
3 FESTIVO	4 NO LECTIVO	5 PAELLA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA ENSALADA DE ZANAHORIA FRUTA DEL TIEMPO En: 1041 Prot:42 Gr: 46 H.c:114 Calc:2259 Hie:5,1	6 LENTEJAS CON VERDURAS Pimiento, cebolla, zanahoria, tomate, ajo y chorizo BACALAO AL HORNO CON TOMATE 4 ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO En: 848 Prot:37 Gr:39 H.c: 88 Calc:305 Hie:6,5	7 MENESTRA DE VERDURAS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA RODAJAS DE TOMATE NATURAL FRUTA DEL TIEMPO En: 901 Prot:25 Gr: 46 H.c:97 Calc:316 Hie:4,5
10 CREMA DE BRÓCOLI CON VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO LOMO DE SAJONIA PIMIENTOS ASADOS YOGUR O FRUTA En: 939 Prot:25 Gr: 49 H.c:68 Calc:273 Hie:3,9	11 ARROZ BLANCO CON TOMATE NATURAL Hecho en el centro de forma tradicional RAGU DE TERNERA EN SALSAS PATATAS PANADERA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO En: 1099 Prot:32 Gr: 53 H.c:124 Calc:251 Hie:4,4	12 PASTA S/H AL GRATÍN MERLUZA EN SALSAS CON GUISANTES Y GAMBAS 2. 4. 12 ENSALADA DE REMOLACHA FRUTA DEL TIEMPO En: 1142 Prot:43 Gr: 60 H.c:107 Calc:342 Hie:5,1	13 JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS Pimiento, cebolla, zanahoria, tomate, ajo y chorizo JAMONCITOS DE POLLO ASADOS ENSALADA DE MAÍZ FRUTA DEL TIEMPO En: 790 Prot: 34 Gr:38 H.c:76 Calc:309 Hie:6,2	14 PURÉ DE VERDURAS NATURAL LOMO ADOBADO A LA PLANCHA ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO En:1157 Prot:36 Gr:57 H.c:102 Calc:422 Hie:5,1
17 MACARRONES S/H CON TOMATE Hecho en el centro de forma tradicional SALCHICHAS FRESCAS 12 CEBOLLA POCHADA FRUTA DEL TIEMPO En: 1056 Prot: 30 Gr: 57 H.c: 105 Calc:267 Hie: 5,1	18 JUDIAS BLANCAS CON VERDURAS Pimiento, cebolla, zanahoria, tomate, ajo y chorizo POLLO ASADO EN SU JUGO ENSALADA DE MAÍZ FRUTA DEL TIEMPO En: 782 Prot:34 Gr:38 H.c:75 Calc: 293 Hie: 5,7	19 ARROZ TRES DELICIAS 6, 7 Maíz, jamón york SIN HUEVO HAMBURGUESA S/H Casera 1, 12 VERDURAS AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO En: 1082 Prot: 42 Gr: 49 H.c:119 Calc:293 Hie:6,4	20 CREMA DE CALABACÍN ESCALOPE DE LOMO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO En:836 Prot:26 Gr:54 H.c:61 Calc:504 Hie: 3,3	21 LENTEJAS CON VERDURAS Pimiento, cebolla, zanahoria, tomate, ajo y chorizo ATÚN AL HORNO CON TOMATE 4 ENSALADA COMPLETA FRUTA DEL TIEMPO En:937 Prot:43 Gr:48 H.c:83 Calc: 315 Hie: 7,1
24 JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON TOMATE Crema de verduras para E.I. Y 1º E.P. FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA ENSALADA COMPLETA FRUTA DEL TIEMPO En: 784 Prot: 31 Gr: 49 H.c: 54 Calc:322 Hie:5,1	25 SOPA DE COCIDO CON FIDEOS S/H COCIDO COMPLETO Garbanzos, verdura, ternera, gallina, tocino, chorizo REPOLLO AL AJOARRIERO FRUTA DEL TIEMPO En: 1048 Prot:41 Gr: 49 H.c:110 Calc:367 Hie:7,5	26 MACARRONES S/H CON TOMATE Hecho en el centro de forma tradicional RAGÚ DE PAVO CON PATATAS DADO ENSALADA DE REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO En:1019 Prot:40 Gr:47 H.c:108 Calc:265 Hie:4,5	27 DIA CULTURAL MEXICANO ENSALADA DE AGUACATE (Aguacate, lechuga, tomate, maíz, aceituna negra) FAJITAS INTEGRALES DE POLLO CON PICO DE GALLO (Tomate, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde) ARROZ CON LECHE 7 O FRUTA En: 920 Prot :43 Gr:47 H.c:76 Calc:270 Hie:4,1	28 ENSALADA CAMPERA SIN HUEVO 4 (atún,tomate,pimiento,cebolla y aceitunas) Patatas estofadas c/verduras E.Inf. y 1ºEP SALMÓN CON MAHONESA AL HORNO 4 ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO En: 923 Prot: 36 Gr: 55 H.c:72 Calc: 294 Hie: 4,0
31 PAELLA DE VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA ENSALADA COMPLETA HELADO 7 O FRUTA En: 923 Prot: 36 Gr: 55 H.c: 72 Calc:294 Hie:4,0				

En: energía(Kcal) Pro: proteínas(g) Gr: grasa(g) H.c: hidratos de carbono (g) Cal: calcio(mg) Hie: hierro (mg)

INF. ALÉRGICOS: 1-CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN, 2-CRUSTÁCEOS, 3-HUEVO, 4-PESCADO, 5-CACAHUETES, 6-SOJA, 7-LECHE DE VACA, 8-FRUTOS CÁSCARA, 9-APIO, 10-MOSTAZA, 11-SÉSAMO, 12- ANHÍDRIDO SULFUROSOY SULFITOS, 13- ALTRAMUCES, 14- MOLUSCOS

Servicoen Restauración elabora el menú en las cocinas del Centro de forma casera y tradicional y con producto natural : El tomate, las tortillas, las croquetas, los canelones y lasaña, las albóndigas y hamburguesas (carne burger meat), los purés y cremas, las legumbres, el gazpacho, la ensalada campera, la ensaladilla rusa, las patatas guisadas ... Toda la carne y el pollo es producto fresco, así como las frutas y hortalizas, las patatas son naturales, las pelamos y cortamos en el centro; los empanados y rebozados también son hechos en el centro.