

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p><b>3</b></p> <p>FESTIVO</p>	<p><b>4</b></p> <p>NO LECTIVO</p>	<p><b>5</b></p> <p>PAELLA DE VERDURAS CINTA DE LOMO EMPANADO 1, 3, 7 ENSALADA DE ZANAHORIA FRUTA DEL TIEMPO En: 1041 Prot:42 Gr: 46 H.c.:114 Calc:2259 Hie:5,1</p>	<p><b>6</b></p> <p>SOPA DE FIDEOS 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</p>	<p><b>7</b></p> <p>PURÉ DE VERDURAS NATURAL CANELONES DE CARNE 1, 3, 7, 8, 12 Elaborados en el centro de forma casera RODAJAS DE TOMATE NATURAL FRUTA DEL TIEMPO En: 901 Prot:25 Gr: 46 H.c.:97 Calc:316 Hie:4,5</p>
<p><b>10</b></p> <p>CREMA DE BRÓCOLI CON VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO TORTILLA DE PATATA CASERA 3 Elaborada en el centro PIMIENTOS ASADOS YOGUR O FRUTA En: 939 Prot:25 Gr: 49 H.c.:68 Calc:273 Hie:3,9</p>	<p><b>11</b></p> <p>ARROZ BLANCO CON TOMATE NATURAL Hecho en el centro de forma tradicional RAGU DE TERNERA EN SALSA PATATAS PANADERA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO En: 1099 Prot:32 Gr: 53 H.c.:124 Calc:251 Hie:4,4</p>	<p><b>12</b></p> <p>ESPAGUETIS CARBONARA 1, 3, 7 MERLUZA EN SALSA SIN GUIANTES ENSALADA DE REMOLACHA FRUTA DEL TIEMPO En: 1142 Prot:43 Gr: 60 H.c.:107 Calc:342 Hie:5,1</p>	<p><b>13</b></p> <p>SOPA DE AVE CON FIDEOS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS ENSALADA DE MAÍZ FRUTA DEL TIEMPO En: 790 Prot: 34 Gr:38 H.c.:76 Calc:309 Hie:6,2</p>	<p><b>14</b></p> <p>PURÉ DE VERDURAS NATURAL CROQUETAS CASERAS, EMPANADILLAS Y JAMÓN YORK BRASEADO 1, 3, 4, 6, 7, 8 ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO En:1157 Prot:36 Gr:57 H.c.:102 Calc:422 Hie:5,1</p>
<p><b>17</b></p> <p>MACARRONES INTEGRAL C/ TOMATE 1, 3 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</p>	<p><b>18</b></p> <p>SOPA DE FIDEOS POLLO ASADO EN SU JUGO ENSALADA DE MAÍZ NATILLAS 1, 3, 7 O FRUTA En: 782 Prot:34 Gr:38 H.c.:75 Calc: 293 Hie: 5,7</p>	<p><b>19</b></p> <p>ARROZ TRES DELICIAS 3, 6, 7 Maíz, jamón york y huevo HAMBURGUESA Casera 1, 3, 12 VERDURAS AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO En: 1082 Prot: 42 Gr: 49 H.c.:119 Calc:293 Hie:6,4</p>	<p><b>20</b></p> <p>CREMA DE CALABACÍN HUEVOS FRITOS 3 CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO En:836 Prot:26 Gr:54 H.c:61 Calc:504 Hie: 3,3</p>	<p><b>21</b></p> <p>ARROZ CON TOMATE ATÚN AL HORNO CON TOMATE 4 ENSALADA COMPLETA FRUTA DEL TIEMPO En:937 Prot:43 Gr:48 H.c:83 Cacl: 315 Hie: 7,1</p>
<p><b>24</b></p> <p>CREMA DE VERDURAS NATURAL TORTILLA DE JAMON 3, 6, 7 ENSALADA COMPLETA FRUTA DEL TIEMPO En: 784 Prot: 31 Gr: 49 H.c.: 54 Calc:322 Hie:5,1</p>	<p><b>25</b></p> <p>SOPA DE COCIDO 1, 3 COCIDO COMPLETO S/ 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</p>	<p><b>26</b></p> <p>MACARRONES CON TOMATE 1, 3 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</p>	<p><b>27</b></p> <p><u>DIA CULTURAL MEXICANO</u> 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</p>	<p><b>28</b></p> <p>ENSALADA CAMPERA 3, 4 (huevo, 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</p>
<p><b>31</b></p> <p>PAELLA DE VERDURAS TORTILLA DE CALABACÍN 3 ENSALADA COMPLETA HELADO 7 O FRUTA En: 923 Prot: 36 Gr: 55 H.c.: 72 Calc:294 Hie:4,0</p>				

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.