

05 Monday Lunes	711 Kcal HC 96,3 g Prot 36,6 g Lip 26,2 g	Crema de brócoli Broccoli cream soup pollo a la jardinería con arroz integral Chicken with mixed vegetables with brown rice Manzana Apple
06 Martes Tuesday	740 Kcal HC 99,3 g Prot 37,6 g Lip 26,2 g	Felices Reyes
12 Monday Lunes	752 Kcal HC 99 g Prot 32 g Lip 28 g	Pasta integral con verduras Wholemeal pasta with vegetables Salmón a la plancha con ensalada Grilled salmon with salad Manzana Apple
13 Martes Tuesday	803 Kcal HC 101,6 g Prot 45,8 g Lip 28,6 g	Sopa de cocido Madrid stew soup Cocido completo Madrid stew Naranja Orange Sopa de cocido Stew soup PV Tortilla francesa con ensalada French omelet with salad NC Cocido completo sin cerdo Madrid stew without pig
19 Monday Lunes	723 Kcal HC 100 g Prot 24 g Lip 22 g	Arroz integral con tomate Brown rice with tomato Merluza a la vasca con ensalada Basque style hake with salad Manzana Apple PV Ternera asada con ensalada Roasted beef with salad
20 Martes Tuesday	759 Kcal HC 96 g Prot 31 g Lip 26 g	Judías blancas estofadas con verduras Stewed white beans with vegetables Tortilla francesa con ensalada French omelette with salad Naranja Orange Filete de pollo con ensalada Chicken fillet with salad
26 Monday Lunes	735 Kcal HC 96 g Prot 30 g Lip 27 g	Arroz con verduras Rice with vegetables Bacalao a la riojana con ensalada Riojan style cod with salad Manzana Apple PV Magro a la riojana con ensalada Riojan style lean with salad
27 Martes Tuesday	803 Kcal HC 101,6 g Prot 45,8 g Lip 28,6 g	Sopa de cocido Madrid stew soup Cocido completo Madrid stew Naranja Orange Sopa de cocido Stew soup PV Tortilla francesa con ensalada French omelet with salad NC Cocido completo sin cerdo Madrid stew without pig

01 Jueves Thursday	699 Kcal HC 106 g Prot 28 g Lip 23 g	Año Nuevo
08 Jueves Thursday	717 Kcal HC 88 g Prot 31 g Lip 24 g	Lentejas estofadas Stewed lentils Tortilla francesa con ensalada French omelette with salad Mandarina Tangerine NC Lentejas estofadas sin cerdo Stewed lentils without pork H Filete de ternera a la plancha con ensalada Grilled beef fillet with salad
15 Jueves Thursday	778 Kcal HC 89 g Prot 40 g Lip 28 g	Judías pintas estofadas con arroz Stewed pinto beans with rice Merluza a la gallega con ensalada Galician style hake with salad Mandarina Tangerine NC Judías pintas estofadas con arroz sin cerdo Stewed pinto beans without pork PV Lacón a la gallega con ensalada Galician Lacon with salad
22 Jueves Thursday	686 Kcal HC 84 g Prot 39 g Lip 21 g	Lentejas con calabacín Lentils with zucchini Pavo a la Naranja con ensalada Turkey with orange sauce with salad Mandarina Tangerine NC Lentejas con calabacín sin cerdo Lentils with zucchini without pork
29 Jueves Thursday	803 Kcal Prot: 55,48 g Lip: 20,72 g HC: 55,4 g	Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Huevos revueltos con champiñones y ensalada Scrambled eggs with mushrooms and salad Naranja Orange H Hamburguesa de pollo con ensalada Chicken hamburger with salad
30 Viernes Friday	792 Kcal HC: 83 g Prot: 41 g Lip 20 g	Macarrones con queso Macaroni pasta with cheese Palometa al horno con puerros con ensalada Baked pomfret with leeks with salad Plátano Banana PV Macarrones con tomate Macaroni pasta with tomato PV Lomo de cerdo a la plancha con ensalada Grilled pork loin with tomato salad
02 Viernes Friday	740 Kcal HC 98 g Prot 28,5 g Lip 23,5 g	Crema de zanahorias, puerros y calabaza Carrot, leek and pumpkin cream soup Bacalao al horno con patatas y ensalada Baked cod with potatoes and salad Plátano Banana PV Pavo asado con ensalada Roasted turkey with salad
09 Viernes Friday	740 Kcal HC 99 g Prot 33 g Lip 26 g	Crema de verduras Vegetable cream soup Palometa a la plancha con ensalada de cuscús Grilled pomfret with couscous salad Plátano Banana PV Filete de pavo a la plancha con ensalada de cuscús Grilled turkey fillet with couscous salad
16 Viernes Friday	742 Kcal HC 96,5 g Prot 30,7 g Lip 28 g	Crema de remolacha y calabacín Beetroot and zucchini cream Filetes rusos de ternera y cerdo con tomate y ensalada Salisbury pork and beef steaks with tomato and salad Plátano Banana PV NC Filetes rusos de pollo con tomate y ensalada Salisbury steaks with chicken meat with tomato and salad
23 Viernes Friday	792 Kcal HC 83 g Prot: 41 g Lip 20 g	Macarrones con queso Macaroni pasta with cheese Palometa al horno con puerros con ensalada Baked pomfret with leeks with salad Plátano Banana PV Macarrones con tomate Macaroni pasta with tomato PV Lomo de cerdo a la plancha con ensalada Grilled pork loin with tomato salad
30 Viernes Friday	749 Kcal HC: 88 g Prot: 31 g HC: 29 g	Crema de puerros, nabo, cebolla y zanahorias Cream of leeks, turnips, onions and carrots soup Pollo asado con patatas asadas Roasted chicken with roasted potatoes Plátano Banana PV Caldo de ave Poultry broth PV Tortilla francesa con ensalada French omelet with salad

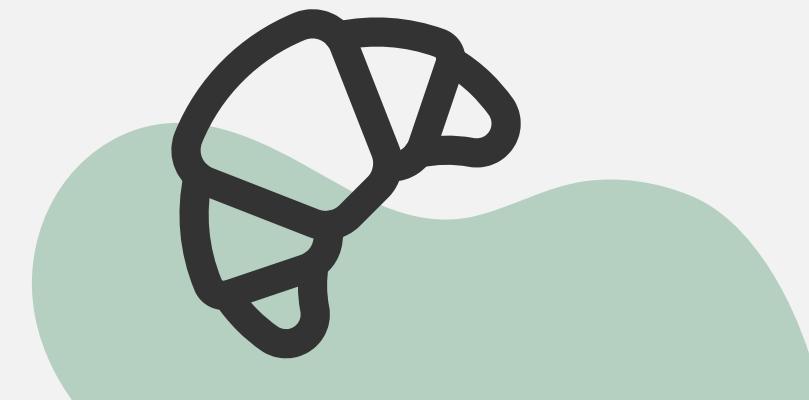
Sugerencias para la cena Dinner suggest | Siempre que se sirvan verduras recomendamos un primer plato de cena consistente en pasta o arroz.

Siempre que se sirvan pasta, arroz o legumbres se optará por un plato de verdura para el primer plato de la cena.

Semana 1 First week 0 x 0 0 x 0 0 x 1 Semana 2 Second week 0 x 1 0 x 1 0 x 1 Semana 3 Third week 0 x 2 0 x 2 0 x 1 Semana 4 Fourth week 0 x 2 0 x 2 0 x 1 Semana 5 Fifth week 0 x 2 0 x 2 0 x 1

ALÉRGENOS Huevo Lactosa Proteína de vaca Legumbre Cerdo Pescado Gluten Sulfitos Sésamo Frutos secos Cacahuetes Mostaza Crustáceos Soja Altramuces Apio Moluscos

PV Alérgicos al pescado PV Alérgicos a la proteína de vaca PV Alérgicos al huevo PV Intolerancia a la lactosa NC No come cerdo PV Alérgicos a las legumbres: los días que se incluyan legumbres en el menú los alumnos alérgicos comerán pasta o arroz. Celiacos: el menú se adaptará con alimentos sin gluten.

**Monday Lunes****Puré de verduras con pescado** Vegetable puree with fish

Patata, zanahoria, judías verdes, puerro, calabacín y pescado.

Martes Tuesday**Puré de verduras con pollo** Vegetable puree with chicken

Patata, zanahoria, judías verdes, puerro, calabacín y pollo.

En caso de alergia o intolerancia, se ofrecerá alternativa de menú adaptado a las necesidades de cada peke, así como en los casos en los que aún no se haya introducido algún alimento en la dieta del bebé. El menú de triturados se ofrecerá a los bebés que lo requieran en función de sus preferencias y necesidades.

Menú triturados**Miércoles Wednesday****Puré de verduras con ternera** Vegetable puree with beef

Patata, zanahoria, judías verdes, puerro, calabacín y ternera.

Jueves Thursday**Puré de verduras con pescado** Vegetable puree with fish

Patata, zanahoria, judías verdes, puerro, calabacín y pescado.

Viernes Friday**Puré de verduras con pavo** Vegetable puree with turkey

Patata, zanahoria, judías verdes, puerro, calabacín y pavo.

Monday Lunes**Fruta o papilla de frutas**
Fruit or fruit puree**Leche o yogur natural**
Milk or natural yogurt**Pan integral con aceite de oliva**
Whole wheat bread with olive oil**Martes Tuesday****Fruta o papilla de frutas**
Fruit or fruit puree**Leche o yogur natural**
Milk or natural yogurt**Lonchas de jamón de pavo**
Turkey slices**Meriendas Escuela Infantil****Miércoles Wednesday****Fruta o papilla de frutas**
Fruit or fruit puree**Leche o yogur natural**
Milk or natural yogurt**Queso semicurado**
Semi-cured cheese**Jueves Thursday****Fruta o papilla de frutas**
Fruit or fruit puree**Leche o yogur natural**
Milk or natural yogurt**Jamón serrano o lomo embuchado**
Serrano ham or pork loin**Viernes Friday****Fruta o papilla de frutas**
Fruit or fruit puree**Leche o yogur natural**
Milk or natural yogurt**Pan integral con aceite de oliva**
Whole wheat bread with olive oil

ALÉRGENOS Huevo Lactosa Proteína de vaca Legumbre Cerdo Pescado Gluten Sulfitos Sésamo Frutos secos Cacahuetes Mostaza Crustáceos Soja Altramuces Apio Moluscos
 Alérgicos al pescado Alérgicos a la proteína de vaca Alérgicos al huevo Intolerancia a la lactosa No come cerdo Alérgicos a las legumbres: los días que se incluyan legumbres en el menú los alumnos alérgicos comerán pasta o arroz. Celiacos: el menú se adaptará con alimentos sin gluten.