

LUNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

MARTES

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

MIÉRCOLES

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

**MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

JUEVES

VIERNES

05

FIESTA

06

FIESTA

07

· Tirabuzones **ECOLÓGICOS** a la italiana
(salsa de tomate, cebolla y queso rallado)

· Filete de merluza en salsa marinera

· Fruta del tiempo

Kcal.674,3 Lip.20,20 Prot.38,9 HC 84,5

08

FIESTA

09

· Crema de calabacín
(calabacín, cebolla y patata)

· Librito de pavo y queso con lechuga y
zanahoria rallada
· Fruta del tiempo

Kcal.735,6 Lip.33,8 Prot.29,0 HC 78,7

12

· Judía verde con patata al vapor

· Estofado de cerdo con dados de manzana

· Fruta del tiempo

Kcal.794,2 Lip.37,0 Prot.40,2 HC 72,5

13

· Arroz napolitana
(con salsa de tomate)

· Filete de bacalao al horno
con salsa de setas

· Fruta del tiempo

Kcal.710,2 Lip.24,10 Prot.31,0 HC 92,4

14

· Espaguetis **ECOLÓGICOS** vegetales con
salsa de tomate

· Muslo de pollo al horno con
lechuga y maíz

· Fruta del tiempo

Kcal.586,8 Lip.29,0 Prot.26,8 HC 54,9

15

· Crema de zanahoria

· Judía blanca arroceras estofada
con verduras

· Yogurt natural La Fageda

Kcal.619,6 Lip.30,6 Prot.19,9 HC 66,4

16

· Sopa de pescado con pasta
maravilla **ECOLÓGICA**

· Hamburguesa 100% de ternera
con lechuga y ruedas de tomate
· Fruta del tiempo

Kcal.773,5 Lip.29,8 Prot.28,6 HC 93,1

19

· Crema de calabaza con picatostes
(calabaza, patata y cebolla)

· Longaniza de cerdo con lechuga y zanahoria

· Fruta del tiempo

Kcal.546,8 Lip.35,0 Prot.15,7 HC 42,3

20

· Fideua de marisco con mayonesa

· Pechuga de pollo a la plancha
con sanfaina de verduras

· Fruta del tiempo

Kcal.717,6 Lip.24,3 Prot.42,5 HC 82,3

21

· Ensalada de lechugas variadas
(lechugas, tomate, zanahoria
rallada, maíz y huevo duro)

· Lentejas de la huerta (con verduras)

· Yogurt natural La Fageda

Kcal.550,2 Lip.27,8 Prot.16,0 HC 59,1

22

JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN
· "Escudella"

· Canelones de carne gratinados

· Surtido de turrones

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

**MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

- Puré de calabacín
- Salchichas de tofu a la plancha
con dados de tomate y maíz
- Fruta del tiempo

- Sopa de caldo de verduras
con pasta **ECOLÓGICA**
- Hamburguesa de tofu y setas
con lechuga y zanahoria
- Flan La Fageda

FIESTA

FIESTA

- Tirabuzones **ECOLÓGICOS**
(con salsa de tomate, cebolla y queso
rallado)
- Filete de merluza al horno c
on zanahoria baby salteada
- Fruta del tiempo

FIESTA

- Crema de calabacín
(calabacín, cebolla y patata)
- Hamburguesa de tofu y espinacas a la
plancha con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta del tiempo

- Judía verde y patata al vapor
- Colas de rape al horno con lechuga y
zanahoria rallada
- Fruta del tiempo

- Arroz napolitana
(con salsa de tomate natural)
- Filete de bacalao al horno con salsa de
setas
- Fruta del tiempo

- Espaguetis **ECOLÓGICOS** vegetales
con salsa de tomate
- Filete de limanda al horno con
lechuga y maíz
- Fruta del tiempo

- Crema de zanahoria
- Judía blanca arroceras estofada
con verduras y arroz
- Yogurt natural La Fageda

- Sopa de pescado maravilla **ECOLÓGICA**
- Hamburguesa de tofu y setas con lechuga y
ruedas de tomate
- Fruta del tiempo

- Crema de calabaza con picatostes
(calabaza, patata y cebolla)
- Salchicha de tofu a la plancha con
lechuga y zanahoria
- Fruta del tiempo

- Crema de verduras
- Fideuá vegetal
- Fruta del tiempo

- Ensalada de lechugas variadas
(lechugas, tomate, zanahoria
rallada, maíz y huevo duro)
- Lentejas de la huerta con verduras
- Yogurt La Fageda

- JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN**
- Sopa de caldo de verduras
 - Canelones de espinacas
 - Surtido de turrónes

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

**MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

- Puré de calabacín
- Salchichas de tofu a la plancha con dados de tomate y maíz
- Fruta del tiempo

- Sopa de caldo de verduras con pasta **ECOLÓGICA**
- Hamburguesa de tofu y setas con lechuga y zanahoria
- Flan La Fageda

FIESTA

FIESTA

- Tirabuzones **ECOLÓGICOS** a la italiana (salsa de tomate, cebolla y queso rallado)
- Tortilla francesa con zanahoria baby salteada
- Fruta del tiempo

FIESTA

- Crema de calabacín (calabacín, cebolla y patata)
- Hamburguesa de tofu con espinacas a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta del tiempo

- Judía verde y patata al vapor
- Salchicha de tofu a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta del tiempo

- Arroz napolitana (con salsa de tomate natural)
- Tortilla a la francesa con berenjena al horno
- Fruta del tiempo

- Puré de calabacín
- Espaguetis **ECOLÓGICOS** vegetales con salsa de tomate
- Fruta del tiempo

- Crema de zanahoria
- Judía blanca estofada arroceras con judías y arroz
- Yogurt natural La Fageda

- Espinacas con patata
- Hamburguesa de tofu y setas con lechuga y ruedas de tomate
- Fruta del tiempo

- Crema de calabaza con picatostes (calabaza, patata y cebolla)
- Salchicha de tofu a la plancha con lechuga y zanahoria
- Fruta del tiempo

- Crema de verduras
- Fideuá vegetal
- Fruta del tiempo

- Ensalada de lechugas variadas (lechugas, tomate, zanahoria rallada, maíz y huevo duro)
- Lentejas de la huerta con verduras
- Yogurt La Fageda

JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN
· Sopa de caldo de verduras
· Canelones de espinacas
· Surtido de turrone

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

**MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

- Paella mediterránea (gambita, mejillones y calamar)
- Pollo a la plancha con dados de tomate y maíz
- Fruta del tiempo

- Sopa de caldo de verduras con pasta **ECOLÓGICA**
- Calamares a la romana con lechuga y zanahoria
- Flan La Fageda

FIESTA

FIESTA

- Tirabuzones **ECOLÓGICOS** a la italiana (salsa de tomate, cebolla y queso rallado)
- Filete de merluza en salsa marinera
- Fruta del tiempo

FIESTA

- Crema de calabacín (calabacín, cebolla y patata)
- Librito de pavo (con queso) con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta del tiempo

- Judía verde y patata al vapor
- Colas de rape al horno con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta del tiempo

- Arroz napolitana (con salsa de tomate natural)
- Filete de bacalao al horno con salsa de setas
- Fruta del tiempo

- Espaguetis **ECOLÓGICOS** vegetales con salsa de tomate
- Muslo de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta del tiempo

- Crema de zanahoria
- Judía blanca arrocería estofada con verduras y arroz
- Yogurt natural La Fageda

- Sopa de pescado maravilla **ECOLÓGICA**
- Hamburguesa 100% de ternera con lechuga y ruedas de tomate
- Fruta del tiempo

- Crema de calabaza con picatostes (calabaza, patata y cebolla)
- Merluza al horno con lechuga y zanahoria
- Fruta del tiempo

- Fideua de marisco con mayonesa
- Pechuga de pollo a la plancha con sanfaina de verduras
- Fruta del tiempo

- Ensalada de lechugas variadas (lechugas, tomate, zanahoria rallada, maíz y huevo duro)
- Lentejas de la huerta con verduras
- Yogurt natural La Fageda

JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN
· "Escudella"
· Canelones de espinacas
· Surtido de turrone

LUNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

MARTES

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

MIÉRCOLES

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :

MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

JUEVES

VIERNES

05

FIESTA

06

FIESTA

07

- Tirabuzones **ECOLÓGICOS** con salsa de tomate
- Filete de merluza con salsa de pescadores
- Fruta del tiempo

08

FIESTA

09

- Crema de calabacín (calabacín, cebolla y patata)
- Pechuga de pavo con salsa de cebolla
- Fruta del tiempo

12

- Judía verde y patata al vapor
- Estofado de cerdo con dados de manzana
- Fruta del tiempo

13

- Arroz napolitana (con salsa de tomate natural)
- Filete de bacalao al horno con salsa de setas
- Fruta del tiempo

14

- Espaguetis **ECOLÓGICOS** vegetales con salsa de tomate
- Muslo de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta del tiempo

15

- Crema de zanahoria
- Judía blanca arrocera con verduras y arroz
- Yogurt de soja

16

- Sopa de pescado con pasta **ECOLÓGICA**
- Pechuga de pavo a la plancha con tomate al horno
- Fruta del tiempo

19

- Crema de calabaza (calabaza, patata y cebolla)
- Lomo a la plancha con lechuga y zanahoria
- Fruta del tiempo

20

- Fideua de marisco con mayonesa
- Pechuga de pollo a la plancha con sanfaina de verduras
- Fruta del tiempo

21

- Ensalada de lechuga variadas (lechugas, tomate, zanahoria rallada, maíz y huevo duro)
- Lentejas de la huerta con verduras
- Yogurt de soja

22

- JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN**
- Sopa de caldo de verduras
 - Asado de pollo al horno con hilos de cebolla y ruedas de patata
 - Yogurt de soja

LUNES

MARTES

KIWI F

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

05

FIESTA

06

FIESTA

07

· Tirabuzones **ECOLÓGICOS** a la italiana
(salsa de tomate, cebolla y queso rallado)

· Filete de merluza con
caldo de pescadores

· Fruta (No rosácea)

01

· Paella mediterránea
(gambitas, mejillones y calamar)

· Salchichas de cerdo al horno
con dados de tomate y maíz

· Fruta (No rosácea)

02

· Sopa de payés con pasta
ECOLÓGICA y garbanzos

· Limanda al horno con lechuga y zanahoria

· Flan La Fageda

08

FIESTA

09

· Crema de calabacín
(calabacín, cebolla y patata)

· Librito de pavo (con queso) con
lechuga y zanahoria rallada

· Fruta (No rosácea)

12

· Judía verde y patata al vapor

· Lomo a la plancha con
lechuga y zanahoria rallada

· Fruta (No rosácea)

13

· Arroz napolitana
(con salsa de tomate natural)

· Filete de bacalao al horno
con salsa de setas

· Fruta (No rosácea)

14

· Espaguetis **ECOLÓGICOS** vegetales con
salsa de tomate

· Muslo de pollo al horno
con lechuga y maíz

· Fruta (No rosácea)

15

· Crema de zanahoria

· Judía blanca arrocera estofada
con verduras y arroz

· Yogurt La Fageda

16

· Sopa de pescado con pasta **ECOLÓGICA**

· Hamburguesa 100% de
ternera con lechuga y ruedas de tomate

· Fruta (No rosácea)

19

· Crema de calabaza
(calabaza, patata y cebolla)

· Longaniza de cerdo con
lechuga y zanahoria

· Fruta (No rosácea)

20

· Fideua de marisco con mayonesa

· Pechuga de pollo a la plancha
con sanfaina de verduras

· Fruta (No rosácea)

21

· Ensalada de lechugas variadas
(lechugas, tomate, zanahoria rallada, maíz y
huevo duro)

· Lentejas de la huerta con verduras

· Yogurt La Fageda

22

JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN
· "Escudella"

· Asado de pollo al horno con cebolla y
ruedas de patata

· Crema de chocolate La Fageda

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :

MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

- Puré de calabacín
- Lomo a la plancha con dados de tomate y maíz
- Fruta (no rosácea)

- Sopa de verduras con pasta sin gluten
- Limanda al horno con lechuga y zanahoria
- Yogurt de soja

FIESTA

FIESTA

- Tirabuzones sin gluten con salsa de tomate
- Filete de merluza al horno con zanahoria baby salteada
- Fruta (no rosácea)

FIESTA

- Crema de calabacín (calabacín, cebolla y patata)
- Pechuga de pavo con salsa de cebolla
- Fruta (no rosácea)

- Judía verde con patata al vapor
- Lomo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta (no rosácea)

- Arroz napolitana (con salsa de tomate natural)
- Filete de bacalao al horno con salsa de setas
- Fruta (no rosácea)

- Espaguetis sin gluten vegetales con salsa de tomate
- Muslo de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta (no rosácea)

- Crema de zanahoria
- Judía blanca arroceras estofada con verduras y arroz
- Yogurt de soja

- Espinacas con patata
- Pechuga de pavo a la plancha con tomate al horno
- Fruta (no rosácea)

- Crema de calabaza (calabaza, patata y cebolla)
- Lomo a la plancha con lechuga y zanahoria
- Fruta (no rosácea)

- Col y patata
- Pechuga de pollo a la plancha con sanfaina de verduras
- Fruta (no rosácea)

- Ensalada de lechugas variadas (lechugas, tomate, zanahoria rallada y maíz)
- Lentejas de la huerta con verduras
- Yogurt de soja

- JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN**
- Sopa de caldo de verduras con pasta (s/gluten)
 - Asado de pollo al horno con cebolla y ruedas de patata
 - Yogurt de soja

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

**EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS**

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

**MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

- Paella mediterránea (gambita, mejillones y calamar)
- Lomo a la plancha con dados de tomate y maíz
- Fruta (No rosácea)

- Sopa de caldo de verduras con pasta sin gluten
- Limanda al horno con lechuga y zanahoria
- Yogurt natural La Fageda

FIESTA

FIESTA

- Tirabuzones sin gluten con salsa de tomate
- Filete de merluza con caldo de pescadores
- Fruta (No rosácea)

FIESTA

- Crema de calabacín (calabacín, cebolla y patata)
- Pechuga de pavo a la plancha con salsa de cebolla
- Fruta (No rosácea)

- Judía verde y patata al vapor
- Lomo a la plancha con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta (No rosácea)

- Arroz napolitana (con salsa de tomate natural)
- Filete de bacalao al horno con salsa de setas
- Fruta (No rosácea)

- Espaguetis sin gluten vegetales con salsa de tomate
- Contra muslo de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta (No rosácea)

- Judía blanca arrocería estofada con verduras y arroz
- Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria
- Yogurt natural La Fageda

- Sopa de pescado con pasta sin gluten
- Redondo de ternera al horno con tomate al horno
- Fruta (No rosácea)

- Crema de calabaza (calabaza, patata y cebolla)
- Longaniza de cerdo con lechuga y zanahoria
- Fruta (No rosácea)

- Fideua s/gluten con verduras
- Pechuga de pollo a la plancha con sanfaina de verduras
- Fruta (No rosácea)

- Lentejas de la huerta con verduras
- Tortilla a la francesa con echuga y tomate
- Yogurt natural La Fageda

- JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN**
- Sopa de caldo de verduras (pasta s/gluten)
 - Asado de pollo al horno con cebolla y ruedas de patata
 - Crema de chocolate La Fageda