



LUNES

MENÚ ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA

MARTES

EL PAN ESTÁ INCLUIDO EN TODAS LAS COMIDAS

MIÉRCOLES

VARIEDAD DE FRUTA DE ESTE MES :

MANZANA, PERA, BANANA NARANJA Y MANDARINA

JUEVES

01

- Paella mediterránea (gambitas, mejillones y calamares)
- Salchichas de cerdo al horno con dados de tomate y maíz
- Fruta del tiempo

Kcal.610,8 Lip.29,1 Prot.17,7 HC 69,6

VIERNES

02

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

Kcal.908,5 Lip.47,4 Prot.43,0 HC 77,3

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 arrocera 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

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

MARTES

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

MIÉRCOLES

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

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

JUEVES

01

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

VIERNES

02

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

FIESTA

05

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

FIESTA

06

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

FIESTA

08

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

09

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

12

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

13

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

14

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

15

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

16

19

- Crema de verduras
- Fideuá vegetal
- Fruta del tiempo

20

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

21

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

MENÚ

OVOLACTEO VEGETARIANO F



DICIEMBRE 2016

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

EL PAN ESTÁ INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :

MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA

01

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

02

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

05

FIESTA

06

FIESTA

07

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

08

FIESTA

09

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

12

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

13

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

14

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

15

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

16

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

19

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

20

- Crema de verduras
- Fideuá vegetal
- Fruta del tiempo

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**
- Sopa de caldo de verduras
 - Canelones de espinacas
 - Surtid de turrones

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

EL PAN ESTÁ INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA

01

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

02

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

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

08

FIESTA

09

- 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

12

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

13

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

14

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

19

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

20

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

21

**JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN
"Escudella"**

- Canelones de espinacas
- Surtido de turrones

22



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

EL PAN ESTÁ INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA

01

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

02

- Sopa de paté con pasta **ECOLÓGICA** y garbanzos
- Limanda al horno con lechuga y zanahoria
- Yogurt de soja

05

FIESTA

06

FIESTA

07

- Tirabuñones **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

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

12

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

13

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

14

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

15

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

19

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

20

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

21

- 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

22

MENÚ

SIN FRUTOS SECOS NI

KIWI F



DICIEMBRE 2016

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

EL PAN ESTÁ INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

· Paella mediterránea
(gambitas, mejillones y calamar)

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

· Fruta (No rosácea)

· Sopa de payés con pasta
ECOLÓGICA y garbanzos

· Limanda al horno con lechuga y zanahoria

· Flan La Fageda

05

FIESTA

06

FIESTA

07

FIESTA

08

· Crema de calabacín
(calabacín, cebolla y patata)

09

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

· Fruta (No rosácea)

· Judía verde y patata al vapor

· Lomo a la plancha con
lechuga y zanahoria rallada

· Fruta (No rosácea)

12

· Arroz napolitana
(con salsa de tomate natural)

· Filete de bacalao al horno
con salsa de setas

· Fruta (No rosácea)

13

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

· Muslo de pollo al horno
con lechuga y maíz
· Fruta (No rosácea)

14

· 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)

· Crema de calabaza
(calabaza, patata y cebolla)

· Longaniza de cerdo con
lechuga y zanahoria

· Fruta (No rosácea)

19

· Fideua de marisco con mayonesa

· Pechuga de pollo a la plancha
con sanfaina de verduras

· Fruta (No rosácea)

20

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

· Lentejas de la huerta con verduras

· Yogurt La Fageda

21

**JORNADA GASTRONÓMICA DE TRADICIÓN
"Escudella"**

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

· Crema de chocolate La Fageda

22

MENÚ

SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA
(MULTI I) F



DICIEMBRE 2016

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS DE
TEMPORADA**

EL PAN ESTÁ INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA

01

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

02

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

05

FIESTA

06

FIESTA

07

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

08

FIESTA

09

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

12

- Judía verde con 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 sin gluten 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 de soja

16

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

19

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

20

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

21

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

22

- 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 ESTÁ INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**

MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA

05

FIESTA

06

FIESTA

07

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

08

FIESTA

09

- 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)

12

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

13

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

14

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

15

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

16

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

19

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

20

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

21

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

22