

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

- Salteado campestre con patata
- Jamoncitos de pollo al horno con lechuga y olivas
- Fruta del tiempo

Kcal.681,4 Lip.23,7 Prot.38,3 HC 78,8

- Tallarines con wok de verduras (salsa de soja)
- Colas de rape a la Vizcaína (tomate, pimiento y cebolla)
- Fruta del tiempo

Kcal.417,5 Lip.13,4 Prot.21,5 HC 48,1

- Crema de judía blanca
- Estofado de pavo a la catalana
- Fruta del tiempo

Kcal.541,2 Lip.21,5 Prot.36,7 HC 50,2

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

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

- Sopa de caldo con pistones **ECOLOGICOS** 
- Pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta del tiempo

Kcal.491,7 Lip.20,10 Prot.28,4 HC 49,3

- Ensalada de lechugas variadas (lechugas, tomate, zanahoria rallada, maíz y atún)
- Lenterjas a la riojana con chorizo
- Crema de vainilla La Fageda

Kcal.605,90 Lip.29,50 Prot.18,7 HC 66,5

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

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

- Arroz campesina (con verduras)
- Albóndigas 100% de ternera con salsa de tomate
- Fruta del tiempo

Kcal.759,6 Lip.45,1 Prot.27,8 HC 60,8

- 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

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

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

- Espaguetis **ECOLOGICOS** 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

- 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

- 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

- 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

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS I DE TEMPORADA**

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

**VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :**
**MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA**

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

- Salteado campestre con patata
- Jamoncitos de pollo al horno con lechuga y olivas
- Fruta del tiempo

10

- Pasta sin gluten vegetal con salsa de tomate
- Colas de rape al horno con calabacín al horno
- Fruta del tiempo

11

- Crema de judía blanca
- Pechuga de pavo a la plancha con lechuga y zanahoria
- Fruta del tiempo

12

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

13

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

16

- Sopa de caldo con pistones **ECOLÓGICOS**
- Asado de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta del tiempo

17

- Ensalada de lechugas (lechugas, tomate, zanahoria, maíz y atún)
- Lentejas con verduras
- Yogurt de soja

18

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

19

- Arroz campesina
- Pechuga de pavo a la plancha con lechuga
- Fruta del tiempo

20

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

23

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

24

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

25

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

26

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

27

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

30

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

31

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

MENÚ ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS I DE TEMPORADA

EL PAN ESTA INCLUIDO EN TODAS LAS COMIDAS

VARIEDAD DE FRUTA DE ESTE MES :
MANZANA, PERA, BANANA, NARANJA Y MANDARINA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

- Salteado campestre con patata
- Jamoncitos de pollo al horno con lechuga y olivas
- Fruta (No rosácea)

10

- Tallarines con wok de verduras (salsa de soja)
- Colas de rabe a la Vizcaína (tomate, pimiento y cebolla)
- Fruta (No rosácea)

11

- Crema de judía blanca
- Pechuga de pavo a la plancha con lechuga y zanahoria
- Fruta (No rosácea)

12

- Paella mediterránea (gambitas, mejillones y calamar)
- Salchichas de cerdo al horno con dados de tomate y maíz
- Fruta (No rosácea)

13

- Sopa de payés con pasta **ECOLÓGICA** y garbanzos
- Limanda al horno con lechuga y zanahoria
- Flan La Fageda

16

- Sopa de caldo con pasta de pistones **ECOLÓGICOS**
- Asado de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta (No rosácea)

17

- Ensalada de lechugas (lechugas, tomate, zanahoria, maíz y atún)
- Lentejas a la riojana con chorizo
- Crema de vainilla La Fageda

18

- Tirabuzones **ECOLÓGICOS** a la italiana (salsa de tomate, cebolla y queso rallado)
- Filete de merluza con caldo de pescadores
- Fruta (No rosácea)

19

- Arroz campesina
- Albóndigas 100% de ternera con salsa de tomate
- Fruta (No rosácea)

20

- Crema de calabacín (calabacín, cebolla y patata)
- Librito de pavo (con queso) con lechuga y zanahoria rallada
- Fruta (No rosácea)

23

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

24

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

25

- Espaguetis **ECOLÓGICOS** vegetales con salsa de tomate
- Muslo de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta (No rosácea)

26

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

27

- Sopa de pescado con pasta **ECOLÓGICA**
- Hamburguesa 100% de ternera con lechuga y ruedas de tomate
- Fruta (No rosácea)

30

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

31

- Fideua de marisco con mayonesa
- Pechuga de pollo a la plancha con sanfaina de verduras
- Fruta (No rosácea)

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS I DE TEMPORADA**

EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :
MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

- Salteado campestre con patata
- Tortilla francesa con lechuga y olivas
- Fruta del tiempo

10

- Tallarines en wok de verduras (salsa de soja)
- Hamburguesa de tofu y espinacas con calabacín al horno
- Fruta del tiempo

11

- Crema de judía blanca
- Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria
- Fruta del tiempo

12

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

13

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

16

- Sopa de verduras con pasta de pistones **ECOLÓGICOS**
- Tortilla francesa con lechuga y maíz
- Fruta del tiempo

17

- Ensalada de lechugas (lechugas, tomate y maíz)
- Lentejas con verduras
- Crema de vainilla La Fageda

18

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

19

- Arroz campesina
- Salchichas de tofu a la plancha con salsas de tomate
- Fruta del tiempo

20

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

23

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

24

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

25

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

26

- Crema de zanahoria
- Judía blanca arrocera estofada com judía y arroz
- Yogurt natural La Fageda

27

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

30

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

31

- Crema de verduras
- Fideuá vegetal
- Fruta del tiempo

MENÚ ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS I DE TEMPORADA

EL PAN ESTA INCLUIDO EN TODAS LAS COMIDAS

VARIEDAD DE FRUTA DE ESTE MES :
MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

10

11

12

13

16

17

18

19

20

23

24

25

26

27

30

31

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS I DE TEMPORADA**

EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :
MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA

- Salteado campestre con patata
- Tortilla francesa con lechuga y olivas
- Fruta del tiempo

- Tallarines con wok de verduras (salsa de soja)
- Colas de rape a la Vizcaína (tomate, pimiento y cebolla)
- Fruta del tiempo

- Crema de judía blanca
- Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria
- Fruta del tiempo

- 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

- Sopa de verduras con pasta de pistones **ECOLÓGICOS**
- Tortilla a la francesa con lechuga y maíz
- Fruta del tiempo

- Ensalada de lechuga (lechuga, tomate, zanahoria, maíz y atún)
- Lentejas con verduras
- Crema de vainilla La Fageda

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

- Arros campesina
- Salchicha de tofu a la plancha con salsa de tomate
- Fruta del tiempo

- 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 arrocera 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

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS I DE TEMPORADA**

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

- Salteado campestre con patata
- Jamoncitos de pollo al horno con lechuga y olivas
- Fruta (no rosácea)

10

- Pasta sin gluten vegetal con salsa de tomate
- Colas de rape al horno con calabacín al horno
- Fruta (no rosácea)

11

- Crema de judía blanca
- Pechuga de pavo a la plancha con lechuga y zanahoria
- Fruta (no rosácea)

12

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

13

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

16

- Sopa de verduras con pasta sin gluten
- Asado de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta (no rosácea)

17

- Ensalada de lechuga (lechuga, tomate, zanahoria, maíz)
- Lentejas con verduras
- Yogurt de soja

18

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

19

- Arroz campesina
- Pechuga de pollo a la plancha con lechuga
- Fruta (no rosácea)

20

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

23

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

24

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

25

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

26

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

27

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

30

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

31

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

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS I DE TEMPORADA**

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

- Salteado campestre con patata
- Jamoncitos de pollo al horno con lechuga y olivas
- Fruta (No rosácea)

10

- Pasta sin gluten vegetal con salsa de tomate
- Colas de rape al horno con calabacín al horno
- Fruta (No rosácea)

11

- Crema de judía blanca
- Pechuga de pavo a la plancha con lechuga y zanahoria
- Fruta (No rosácea)

12

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

13

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

16

- Sopa de verduras con pasta sin gluten
- Asado de pollo al horno con lechuga y maíz
- Fruta (No rosácea)

17

- Ensalada de lechugas (lechugas, tomate, zanahoria, maíz y atún)
- Lentejas con verduras
- Crema de vainilla La Fageda

18

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

19

- Arroz campesina
- Redondo de ternera asado con lechuga
- Fruta (No rosácea)

20

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

23

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

24

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

25

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

26

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

27

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

30

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

31

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

**MENÚ ELABORADO
CON PRODUCTOS
FRESCOS I DE TEMPORADA**

EL PAN ESTA INCLUIDO EN
TODAS LAS COMIDAS

VARIEDAD DE FRUTA
DE ESTE MES :
MANZANA, PERA, BANANA
NARANJA Y MANDARINA