

href="https://www.shutterstock.com/vector/gratis/winterland_3574442.html#from_view=image_search_similar&page=1&position=1&id=96081113&size=404x488&vector_id=4407401" data-bbox="200 115 795 130">https://www.shutterstock.com/vector/gratis/winterland_3574442.html#from_view=image_search_similar&page=1&position=1&id=96081113&size=404x488&vector_id=4407401

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli gratinado al horno - Hamburguesa mixta a la plancha con lechuga y pepino - Manzana y leche - Pan y agua <p>Kcal: 491- Lip: 31- Hc: 46- Pro: 20 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Potaje de garbanzos con espinacas - Merluza en salsa con tomates cherry - Plátano y leche - Pan y agua <p>Kcal: 616- Lip: 26- Hc: 83- Pro: 25 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fideuá de pollo y verduras - Lomo de sajonia con champiñones rehogados - Naranja y leche - Pan y agua <p>Kcal: 744- Lip: 33- Hc: 84- Pro: 31 4</p>	<p>MENÚ DÍA DE LA CONSTITUCIÓN (Caldito de puchero / Merluza enharinada con lechuga y maíz / Yogur)</p> <p>5</p>	<p>FIESTA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA</p> <p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con salsa de tomate - Ventresca al horno con lechuga eco y zanahoria - Manzana y leche - Pan y agua <p>Kcal: 566- Lip: 18- Hc: 82- Pro: 20 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menestra de verduras rehogadas con jamón - Albóndigas en salsa con pure de patatas - Mandarina y leche - Pan y agua <p>Kcal: 429- Lip: 18- Hc: 65- Pro: 17 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Naranja y leche - Pan y agua <p>Kcal: 680- Lip: 23- Hc: 70- Pro: 39 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuscús con pollo y verduras - Lacón asado con lechuga y tomate - Manzana y leche - Pan y agua <p>Kcal: 575- Lip: 33- Hc: 46- Pro: 26 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas guisadas con calabaza - Rape al horno con ensalada de pimientos - Yogur - Pan integral y agua <p>Kcal: 591- Lip: 26- Hc: 63- Pro: 32 13</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con tomate y queso - Bacalao en salsa con chips de berenjena - Pera y leche - Pan y agua <p>Kcal: 711- Lip: 30- Hc: 83- Pro: 37 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Manzana eco y leche - Pan y agua <p>Kcal: 670- Lip: 21- Hc: 70- Pro: 39 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Lomo a la naranja con arroz integral - Naranja y leche - Pan y agua <p>Kcal: 584- Lip: 30- Hc: 58- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con cebolla y jamón - Porciones de salmón al ajillo con lechuga y maíz - Maxi petit - Pan y agua <p>Kcal: 579- Lip: 30- Hc: 46- Pro: 35 19</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD (Sopa de estrellitas / Tiras de pollo con patatas panaderas / Yogur y dulces navideños)</p> <p>20</p>

MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO – DICIEMBRE 2024

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes **alérgenos**: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				
<ul style="list-style-type: none"> - Brócoli rehogado al ajillo - Hamburguesa mixta a la plancha con lechuga y pepino - Manzana y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 405- Lip: 26- Hc: 37- Pro: 12 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Potaje de garbanzos con espinacas - Merluza en salsa con tomates cherry - Plátano y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 564- Lip: 22- Hc: 78- Pro: 25 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fideuá de pollo y verduras - Tortilla francesa con champiñones rehogados - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 630- Lip: 25- Hc: 82- Pro: 21 4</p>	<p>MENÚ DÍA DE LA CONSTITUCIÓN (Caldito de puchero / Merluza enharinada con lechuga y maíz / Yogur de soja)</p> <p>5</p>	<p>FIESTA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA</p> <p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con salsa de tomate - Ventresca al horno con lechuga eco y zanahoria - Manzana y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 597- Lip: 16- Hc: 83- Pro: 33 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menestra de verduras rehogadas con jamón - Albóndigas en salsa con pure de patatas - Mandarina y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 377- Lip: 14- Hc: 60- Pro: 17 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 628- Lip: 19- Hc: 65- Pro: 39 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuscús con pollo y verduras - Tortilla de york con lechuga y tomate - Manzana y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 396- Lip: 17- Hc: 41- Pro: 21 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas guisadas con calabaza - Rape al horno con ensalada de pimientos - Yogur de soja - Pan integral y agua <p>Kcal: 539- Lip: 22- Hc: 58- Pro: 32 13</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con tomate - Bacalao en salsa con chips de berenjena - Pera y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 659- Lip: 26- Hc: 78- Pro: 37 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Manzana eco y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 618- Lip: 17- Hc: 65- Pro: 39 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras naturales - Lomo a la naranja con arroz integral - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <p>Kcal: 532- Lip: 26- Hc: 53- Pro: 26 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con cebolla y jamón - Porciones de salmón al ajillo con lechuga y maíz - Yogur de soja - Pan y agua <p>Kcal: 536- Lip: 30- Hc: 33- Pro: 37 19</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD (Sopa de estrellitas / Tiras de pollo con patatas panaderas / Yogur de soja y dulces navideños)</p> <p>20</p>

MENÚ ALÉRGICOS LECHE Y DERIVADOS – DICIEMBRE 2024

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos. La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar. Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes **alérgenos**: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, bebida de soja, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato. Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.