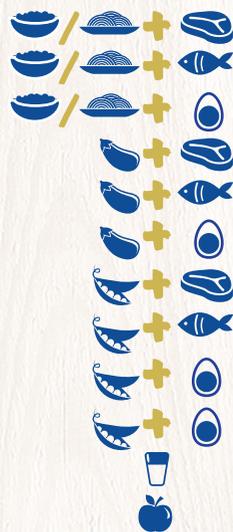


## recomendaciones para la cena

Le sugerimos los grupos de alimentos más adecuados para la cena de sus hijos e hijas, para completar la dieta equilibrada del día. Estas orientaciones pueden ayudarle a planificar las cenas semanales para que sean variadas y saludables.

### ALMUERZO



### CENA



## este mes

### La primavera la sangre altera

Los colores y la buena luz que nos trae la primavera nos invita a salir de casa y a disfrutar de nuevos olores y sabores que salen de la cocina. Los alimentos que nos da la estación nos llenarán de vitaminas. Nutrirse con productos frescos es siempre básico, pero en estos meses además puede ser delicioso. Verduras, frutas, peces y legumbres están en su mejor momento.

**Frutas:** fresas, peras, cerezas, manzanas, plátanos, frambuesas, ciruelas, piñas, nísperos, albaricoques... Alimentos con tonos rojos y anaranjados, por su alto contenido en vitamina y betacarotenos, necesarios para nuestra salud en esta época del año previa a verano.

**Verduras:** guisantes, brécol, coliflor, puerros, calabacín, pimientos, acelgas, alcachofas, espárragos, espinacas, gran variedad de lechugas...

Tartaletas variadas

<https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/aperitivos/tartaletas-variadas-29643.html>

Timbal de patata con pimiento y bacalao

<https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/ensaladas-verduras/timbales-patata-pimiento-bacalao-33825.html>

**Tradiciones y fiestas para celebrar en familia:**

Viernes santo / Lunes de pascua

## 10 meses causas



### ¡Deberíamos reír más!

La risa mejora la salud. Tiene muchos efectos beneficiosos: alivia el dolor, potencia la creatividad y ayuda a combatir virus y bacterias.



De acuerdo con el reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, este establecimiento dispone de la información sobre los ALÉRGICOS de los alimentos que componen los menús que se elaboran.

Información nutricional del menú escolar diario

**K** Energía (kcal) **P** Proteína  
**H** Hidratos de carbono **L** Lípidos



# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14		
1ª SEMANA			Borrajitas con patata		Garbanzos con verduritas (S)		Crema de brócoli, cebolla y patata		Macarrones (G,H*) con salsa de tomate			
			Croquetas de rustido (L,H*,P,SO*,ML*,FS*,A*,MO*,C,G)		Filete de merluza al horno (P)		Filete de pavo a la provenzal		Jamoncitos de pollo al horno			
			Variedad de lechugas		Lechuga, olivas y soja (SO)		Lechuga, pepino y maiz		Salsa de naranja y verduras			
	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Yogurt (L)	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.
	634	91 23 20 739 88 26 30	583	54 32 27 731 61 42 36	614	72 25 26 746 77 31 36	579	85 23 15 922 100 39 41				
	LUNES	17	MARTES	18	MIÉRCOLES	19	JUEVES	20	VIERNES	21		
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno (S) Arroz blanco salteado	INF.	Fruta de temporada	PRI.	Judías blancas guisadas (S)		Sopa de pescado con arroz (P,ML,C)		Espirales (G) con salsa de tomate		Lentejas a la riojana (chorizo(L*) y verduras)	
					Bacalao al horno (P) con pimentón		Tortilla de patatas (H)		Escalopa de pollo (G,L)		Filete de merluza al horno (P)	
					Lechuga, tomate y maiz		Lechuga, zanahoria y pepino		Lechuga, olivas y maiz		Variedad de ensaladas	
	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Yogurt (L)	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.
	599	74 22 25 725 56 32 39	612	70 30 24 752 76 39 33	574	54 23 19 720 74 33 27	689	94 23 25 960 117 32 42	677	90 30 29 817 87 42 34		
	LUNES	24	MARTES	25	MIÉRCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES	28		
3ª SEMANA		INF.	Fruta de temporada	PRI.	Crema de verduritas de temporada		Garbanzos guisados		Borrajita con patata		Sopa de caldo con pasta (G,H*)	
					Revuelto de jamón		Filete de merluza al horno con base de cebolla (P)		Filete de pavo con loncha de queso (L)		Colitas de rape a la marinera (P,ML,C)	
					Espirales con aceite y oregano		Lechuga, maiz y soja (SO)		Lechuga, tomate y olivas		Lechuga, zanahoria y maiz	
	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Yogurt (L)	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.
	582	55 24 31 750 59 21 38	574	62 28 19 759 58 46 38	614	64 24 31 727 65 30 39	576	72 20 21 761 76 24 29				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
COGINADO Y AURADO CON ACEITE DE OLIVA  
Y ACEITE ALTO OLEICO  
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL



Valores nutricionales:  
INF. (3-8 AÑOS)  
PRI.: (9-12 AÑOS)  
Naranja: Energía (Kcal)  
Azul: hidratos de carbono (g)  
Rojo: proteínas (g)



# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIERCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14																														
1ª SEMANA			Borrajitas con patata	Garbanzos con verduras	Crema de brócoli, cebolla y patata	Macarrones con salsa de tomate																																		
			Croquetas de pollo	Filete de merluza al horno	Filete de pavo a la provenzal	Jamoncitos de pollo al horno																																		
			Variedad de lechugas	Lechuga, olivas y soja (SO)	Lechuga, pepino y maiz	Salsa de naranja y verduras																																		
	INF.		PRI.	INF.	Yogurt (L)	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.																												
	634	91	23	20	739	88	26	30	583	54	32	27	731	61	42	36	614	72	25	26	746	77	31	36	579	85	23	15	922	100	39	41								
	LUNES	17	MARTES	18	MIERCOLES	19	JUEVES	20	VIERNES	21																														
2ª SEMANA	Judia verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva		Judias blancas guisadas (S)			Sopa de pescado con arroz			Espirales con salsa de tomate			Lentejas estofadas con verduras																												
	Salchichas de ave al horno		Bacalao al horno con pimentón			Tortilla de patatas			Escalopa de pollo			Filete de merluza al horno																												
	Arroz blanco salteado		Lechuga, tomate y maiz			Lechuga, zanahoria y pepino			Lechuga, olivas y maiz			Variedad de ensaladas																												
	INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.									
	599	74	22	25	725	56	32	39	612	70	30	24	752	76	39	33	574	54	23	19	720	74	33	27	689	94	23	25	960	117	32	42	677	90	30	29	817	87	42	34
	LUNES	24	MARTES	25	MIERCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES	28																														
3ª SEMANA		Crema de verduras de temporada			Garbanzos estofados con espinacas			Borrajita con patata			Sopa de caldo con pasta																													
		Tortilla de patatas			Filete de merluza al horno con base de cebolla			Filete de pavo con loncha de queso			Colitas de rape a la marinera																													
		Espirales con aceite y oregano			Lechuga, maiz y soja			Lechuga, olivas y tomate			Lechuga, zanahoria y maiz																													
	INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.		INF.							
	590	55	24	31	750	59	21	38	574	63	27	21	759	58	46	38	614	64	24	31	727	65	30	39	576	72	20	21	761	76	24	29								

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA  
Y ACEITE ALTO OLEICO  
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA



TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL

Valores nutricionales:  
INF. (3-8 AÑOS)  
PRI.: (9-12 AÑOS)



# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14																													
1ª SEMANA			Borrajitas con patata		Garbanzos con verduras		Crema de brócoli, ceba y patata		Macarrones con salsa de tomate																														
			Fingers de pescado		Filete de merluza al horno		Tortilla de calabacín y patata		Merluza al horno																														
			Variedad de lechugas		Lechuga, olivas y soja		Lechuga, pepino y maíz		Salsa de naranja y verduras																														
INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Yogurt	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.																												
634	91	23	20	858	113	20	36	583	54	32	27	731	61	42	36	614	72	25	26	708	91	18	32	576	84	22	14	802	98	37	29								
	LUNES	17	MARTES	18	MIÉRCOLES	19	JUEVES	20	VIERNES	21																													
2ª SEMANA		Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva		Judías blancas guisadas		Sopa de pescado con arroz		Espirales con salsa de tomate		Lentejas guisadas con verduras																													
		Tortilla francesa		Bacalao al horno con pimentón		Tortilla de patata		Colas de rape al horno		Filete de merluza al horno																													
		Arroz blanco salteado		Lechuga, tomate y maíz		Lechuga, zanahoria y pepino		Lechuga, olivas y maíz		Variedad de ensaladas																													
INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Yogurt	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.																												
599	74	22	25	728	70	22	32	612	70	30	24	752	76	39	33	574	54	23	19	720	74	33	27	689	94	23	25	738	86	35	29	677	90	30	29	817	87	42	34
	LUNES	24	MARTES	25	MIÉRCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES	28																													
3ª SEMANA		Crema de verduras de temporada		Garbanzos estofados con espinacas		Borrajita con patata		Sopa de caldo vegetal con pasta																															
		Tortilla de patatas		Filete de merluza al horno con base de cebolla		Canelones de espinacas		Colas de rape a la marinera																															
		Espirales con aceite y oregano		Lechuga, maíz y soja		Lechuga, tomate y olivas		Lechuga, zanahoria y maíz																															
INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Yogurt	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.	INF.	Fruta de temporada	PRI.																												
562	55	24	31	750	75	17	35	544	63	27	21	860	75	43	43	614	64	24	31	930	95	28	50	576	72	20	21	661	76	24	29								

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
COCINADO Y ALLINADO CON ACEITE DE OLIVA  
Y ACEITE ALTO OLEICO  
LEGUMBRES ECOLÓGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

Una alimentación saludable



TODOS LOS MIÉRCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL

Valores nutricionales:  
INF. (3-8 AÑOS)  
PRI.: (9-12 AÑOS)



# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14
1ª SEMANA			Borrajas con patata Fingers de pollo Variedad de lechugas Fruta de temporada	Garbanzos con verduras Filete de merluza al horno Lechuga, olivas y soja Yogurt	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maíz Fruta de temporada	Macarrones (S/G) con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada				
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Arroz blanco salteado Fruta de temporada	17	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada	18	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Lechuga, zanahoria y pepino Yogurt	19	Pasta S/G con salsa de tomate Pollo rebozado con harina de maíz Lechuga, olivas y maíz Fruta de temporada	20	Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de lechugas Fruta de temporada	21
3ª SEMANA		24	Crema de verduritas de temporada Revuelto de jamón Espirales (S/G) con aceite y oregano Fruta de temporada	25	Garbanzos estofados Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maíz y soja Yogurt	26	Borraja con patata Filete de pavo con loncha de queso Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	27	Sopa de caldo con pasta (S/G) Colitas de rape a la marinera Lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada	28

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
COCINADO Y ALIÑADO CON ACEITE DE OLIVA  
Y ACEITE ALTO OLEICO  
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

Una alimentación saludable





# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14
1ª SEMANA			Borrajas con patata Fingers de pollo Variedad de lechugas Fruta de temporada	Garbanzos con verduritas Filete de merluza al horno Lechuga, olivas y soja Yogurt	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maíz Fruta de temporada	Macarrones sin huevo con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada				
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Arroz blanco salteado Fruta de temporada	17	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada	18	Sopa de pescado con arroz Lomo al horno Lechuga, zanahoria y pepino Yogurt	19	Espirales sin huevo con salsa de tomate Pollo empanado sin huevo Lechuga, olivas y maíz Fruta de temporada	20	Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada	21
3ª SEMANA		24	Crema de verduritas de temporada Pavo al horno Espirales (s/huevo) con aceite y oregano Fruta de temporada	25	Garbanzos estofados Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maíz y soja Yogurt	26	Borraja con patata Filete de pavo con loncha de queso Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	27	Sopa de caldo con pasta sin huevo Colitas de rape a la marinera Lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada	28

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA  
Y ACEITE ALTO OLEICO  
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

Una alimentación saludable



TODOS LOS MIÉRCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL



# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14
1ª SEMANA			<p>Borrajitas con patata</p> <p>Fingers de pollo</p> <p>Variación de lechugas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos con verduritas</p> <p>Filete de merluza al horno</p> <p>Lechuga, olivas y soja</p> <p>Yogurt</p>	<p>Crema de brócoli, cebolla y patata</p> <p>Filete de pavo a la provenzal</p> <p>Lechuga, pepino y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Macarrones con salsa de tomate</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>Salsa de naranja y verduras</p> <p>Fruta de temporada</p>				
2ª SEMANA	<p>Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva</p> <p>Salchichas de carne mixta al horno</p> <p>Arroz blanco salteado</p> <p>Fruta de temporada</p>	17	<p>Judías blancas guisadas</p> <p>Bacalao al horno con pimentón</p> <p>Lechuga, tomate y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	18	<p>Sopa de pescado con arroz</p> <p>Tortilla de patatas</p> <p>Lechuga, zanahoria y pepino</p> <p>Yogurt</p>	19	<p>Espirales con salsa de tomate</p> <p>Escalopa de pollo</p> <p>Lechuga, olivas y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	20	<p>Lentejas a la riojana (chorizo y verduras)</p> <p>Filete de merluza al horno</p> <p>Variación de ensaladas</p> <p>Fruta de temporada</p>	21
3ª SEMANA		24	<p>Crema de verduritas de temporada</p> <p>Revuelto de jamón</p> <p>Espirales con aceite y oregano</p> <p>Fruta de temporada</p>	25	<p>Garbanzos estofados</p> <p>Filete de merluza al horno con base de cebolla</p> <p>Lechuga, maíz y soja</p> <p>Yogurt</p>	26	<p>Borrajita con patata</p> <p>Filete de pavo con loncha de queso</p> <p>Lechuga, olivas y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	27	<p>Sopa de caldo con pasta</p> <p>Colitas de rape a la marinera</p> <p>Lechuga, zanahoria y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	28

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
COCINADO Y ALIÑADO CON ACEITE DE OLIVA  
Y ACEITE ALTO OLEICO  
LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

Una alimentación saludable



TODOS LOS MIERCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL



# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14
<b>1ª SEMANA</b>			<p>Borrajás con patata</p> <p>Pollo rebozado con pan rallado (s/huevo)</p> <p>Variedad de lechuga</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Patatas guisadas (s/guisantes)</p> <p>Filete de pollo al horno</p> <p>Lechuga y olivas</p> <p>Yogurt</p>	<p>Crema de brócoli, cebolla y patata</p> <p>Filete de pavo a la provenzal</p> <p>Lechuga, pepino y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Macarrones (s/huevo) con salsa de tomate</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>Salsa de naranja y verduras (s/guisantes )</p> <p>Fruta de temporada</p>				
<b>2ª SEMANA</b>	<p>Acelgas, coliflor y calabaza con aceite de oliva</p> <p>Lomo al horno</p> <p>Arroz blanco salteado</p> <p>Fruta de temporada</p>	17	<p>MARTES</p> <p>18</p> <p>Patatas guisadas (s/guisantes)</p> <p>Pollo al horno con pimentón</p> <p>Lechuga, tomate y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>MIÉRCOLES</p> <p>19</p> <p>Sopa de caldo vegetal con arroz (s/guisantes )</p> <p>Dados de ternera en su jugo</p> <p>Lechuga, zanahoria y pepino</p> <p>Yogurt</p>	<p>JUEVES</p> <p>20</p> <p>Espirales (s/huevo) con salsa de tomate</p> <p>Pollo rebozado con pan rallado (s/huevo)</p> <p>Lechuga, olivas y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>VIERNES</p> <p>21</p> <p>Patatas guisadas con verduras ( ni guisantes)</p> <p>Dados de pavo en su jugo</p> <p>Variedad de lechugas</p> <p>Fruta de temporada</p>				
<b>3ª SEMANA</b>	<p>23 de ABRIL</p> <p><b>SAN JORGE</b></p> <p>Día de Aragón</p>	24	<p>MARTES</p> <p>25</p> <p>Crema de verduritas de temporada (s/guisantes)</p> <p>Lomo al horno</p> <p>Espirales (s/huevo) con aceite y oregano</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>MIÉRCOLES</p> <p>26</p> <p>Espirales (s/huevo) con espinacas</p> <p>Filete de pavo con base de cebolla</p> <p>Lechuga y maíz</p> <p>Yogurt</p>	<p>JUEVES</p> <p>27</p> <p>Borraja con patata</p> <p>Lomo al horno con loncha de queso</p> <p>Lechuga, olivas y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>VIERNES</p> <p>28</p> <p>Sopa de caldo con pasta (s/huevo)</p> <p>Dados de ternera en su jugo</p> <p>Lechuga, zanahoria y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
 COCINADO Y ALIÑADO CON ACEITE DE OLIVA  
 Y ACEITE ALTO OLEICO  
 LEGUMBRES ECOLOGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

**Una alimentación saludable**





# ¡Feliz Semana Santa y Pascua!



	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14
1ª SEMANA			Borrajás con patata Tortilla francesa Variedad de lechugas Fruta de temporada	Judía verde con zanahoria con aceite de oliva Garbanzos con verduras Lechuga, olivas y soja Yogurt	Crema de brócoli, ceba y patata Tortilla de calabacín y patata Lechuga, pepino y maíz Fruta de temporada	Ensalada verde variada Macarrones con (boloñesa) salsa de tomate y lentejas Fruta de temporada				
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Tortilla francesa Arroz blanco salteado Fruta de temporada	MARTES	17	18	MIÉRCOLES	19	JUEVES	20	VIERNES	21
		Menestra de verduras con aceite de oliva Judías blancas guisadas Fruta de temporada	Sopa de verduras con arroz Tortilla de patata Lechuga, zanahoria y pepino Yogurt	Espirales con salsa de tomate Hamburguesa de coliflor y queso Lechuga, olivas y maíz Fruta de temporada	Arroz con champiñones Lentejas guisadas con verduras Variedad de ensaladas Fruta de temporada					
3ª SEMANA	LUNES	24	MARTES	25	MIÉRCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES	28
		23 de ABRIL SAN JORGE Día de Aragón	Crema de verduras de temporada Lentejas con verduras Espirales con aceite y oregano Fruta de temporada	Judía verde salteada Garbanzos estofados con espinacas Lechuga, maíz y soja Yogurt	Borrajá con patata Tortilla francesa Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada	Sopa de caldo vegetal con pasta Judía blanca con verduras Lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA  
COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA  
Y ACEITE ALTO OLEICO  
LEGUMBRES ECOLÓGICAS, PASTA Y ARROZ INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

Una alimentación saludable



TODOS LOS MIÉRCOLES SE OFRECERÁ PAN INTEGRAL