



<p>-DÍA 15-</p> <p>FESTIVO</p>	<p>-DÍA 16-</p> <p>Crema Vichy </p> <p>Cinta de lomo adobada a la gallega </p> <p>Yogur sabor y pan </p> <p>Kcal:525 Prot:23 Lip:25 HC:55</p>	<p>-DÍA 17-</p> <p>Espirales tricolor con salsa de tomate </p> <p>Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro </p> <p>Fruta variada y pan </p> <p>Kcal:407 Prot:19 Lip:14 HC:58</p>	<p>-DÍA 18-</p> <p>Lentejas a la hortelana </p> <p>Filete de pollo con patatas </p> <p>Yogur natural y pan </p> <p>Kcal:517 Prot:38 Lip:13 HC:64</p>	<p>-DÍA 19-</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Figuritas de merluza con lechuga y maíz </p> <p>Fruta variada y pan </p> <p>Kcal:556 Prot:21 Lip:17 HC:80</p>
<p>-DÍA 22-</p> <p>Macarrones con tomate </p> <p>Tortilla española con lechuga </p> <p>Fruta variada y pan </p> <p>Kcal:499 Prot:13 Lip:17 HC:75</p>	<p>-DÍA 23-</p> <p>Judías verdes rehogadas con ajito y bacon</p> <p>Crema de judías verdes </p> <p>Ragout de pavo en salsa con patatas</p> <p>Yogur líquido y pan </p> <p>Kcal:440 Prot:32 Lip:11 HC:57</p>	<p>-DÍA 24-</p> <p>Patatas guisadas con verduras </p> <p>Bacalao al horno con pisto </p> <p>Fruta variada y pan </p> <p>Kcal:301 Prot:15 Lip:8 HC:46</p>	<p>-DÍA 25-</p> <p>Arroz tres delicias </p> <p>Filete de pollo en salsa con zanahoria baby </p> <p>Fruta variada y pan </p> <p>Kcal:497 Prot:21 Lip:19 HC:67</p>	<p>-DÍA 26-</p> <p>Crema de puerro y zanahoria </p> <p>Escalope con lechuga y maíz </p> <p>Yogur y pan </p> <p>Kcal:437 Prot:20 Lip:10 HC:70</p>
<p>-DÍA 29-</p> <p>Guisantes rehogados con zanahoria</p> <p>Crema de guisantes </p> <p>Filete de bacalao con lechuga y remolacha </p> <p>Fruta variada y pan </p> <p>Kcal:383 Prot:16 Lip:6 HC:70</p>	<p>-DÍA 30-</p> <p>Patatas guisadas con verduras </p> <p>Tortilla francesa de jamón york con lechuga y maíz </p> <p>Fruta variada y pan </p> <p>Kcal:385 Prot:21 Lip:12 HC:53</p>	<p>-DÍA 31-</p> <p>Coditos con salsa de tomate </p> <p>Cinta de lomo adobada con patatas </p> <p>Yogur y pan </p> <p>Kcal:724 Prot:25 Lip:34 HC:83</p>		

Las cocinas centrales se someten diariamente al sistema de desinfección rápida COUNTERFOG .

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden solicitar información de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.

Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria (R.S. 2610104-M/ ISO 9001: 2008 Nº EC-2930/07)

GLUTEN	HUEVO	PESCADO	MOLUSCO	SOJA	ALTRAMUCES	LECHE	SÉSAMO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	CACAHUETE	CRUSTÁCEOS
--------	-------	---------	---------	------	------------	-------	--------	-------------------	------	---------	----------	-----------	------------