

 HAPPY EASTER	MARTES/TUESDAY 3	MIÉRCOLES/WEDNESDAY 4	JUEVES/THURSDAY 5	VIERNES/FRIDAY 6
	Macarrones con chorizo. Lomos adobados con ensalada mixta Fruta de temporada. Macaroni with chorizo. Marinated loins with mixed salad Season fruit	Judías blancas con verduras. Pechugas de pollo empanadas con ensalada de tomate. Fruta de temporada White beans with vegetables. Breaded chicken breasts with tomato salad Season fruit	Crema de zanahorias. Merluza rebozada con ensalada mixta Fruta de temporada. Carrot cream. Hake with mixed salad Season fruit	Paella mixta Huevos rellenos con ensalada de lechuga Fruta de temporada. Paella Stuffed eggs with lettuce salad Season fruit
	626 Kcal. 26g Prot. 90g HC. 18g Lip	592Kcal. 33gProt. 70g HC. 20g Lip	585Kcal. 29g Prot. 75g HC. 18g Lip.	652 Kcal. 29g Prot. 89g HC. 20g Lip
LUNES/MONDAY 9	MARTES/TUESDAY 10	MIÉRCOLES/WEDNESDAY 11	JUEVES/THURSDAY 12	VIERNES/FRIDAY 13
Judías verdes con patata y tomate. Chuletas de Sajonia con ensalada de atún Fruta de temporada. Green beans with potato and tomato. Ham cutlets with tuna salad Season fruit	Lentejas con verduras. Boquerones rebozados con ensalada de tomate Fruta de temporada. Lentils with Vegetables. Anchovies with tomato salad Season fruit.	Arroz tres delicias. Pollo asado con ensalada mixta Natillas y fruta variada. Fried rice. Roasted chicken with mixed salad Custard and varied fruit	Garbanzos guisados. Tortilla francesa con jamón y lechuga Fruta de temporada. Stewed chickpeas Omelets with ham and lettuce Season fruit	Crema de calabacín. Albóndigas de vacuno en salsa con verduras Fruta de temporada. Zucchini cream Beef meatballs in sauce with vegetables Season fruit
601Kcal. 28g Prot. 75g HC. 21g Lip	645Kcal. 35g Prot. 79g HC. 21g Lip.	616 Kcal. 29g Prot. 80g HC. 20g Lip	591Kcal. 30gProt. 75g HC. 19g Lip.	585Kcal. 29g Prot. 75g HC. 18g Lip.
LUNES/MONDAY 16	MARTES/TUESDAY 17	MIÉRCOLES/WEDNESDAY 18	JUEVES/THURSDAY 19	VIERNES/FRIDAY 20
Arroz blanco con tomate. Salchichas de pollo y huevos fritos con ensalada variada. Fruta de temporada. White rice with tomato. Chicken sausages and fried eggs with mixed salad Season fruit	Judías pintas estofadas Fletán en salsa con ensalada mixta. Fruta de temporada. Stewed pinto beans Halibut in sauce with mixed salad Season fruit	Puré de verduras. Hamburguesas de vacuno con patatas fritas. Mashed vegetables. Beef burgers with chips. Yogurt and varied fruit	Lentejas con verduras. Medallón de calamar con ensalada variada. Fruta de temporada. Lentils with Vegetables. Squid with mixed salad Season fruit	Coliflor con patata y salsonesa. Magro con tomate/ inf. Lomos con ensalada mixta Fruta de temporada. Cauliflower with potato and salsonesa. Lean with tomato / Kids. Loins with mixed salad Season fruit
623Kcal. 20g Prot. 93g HC. 19g Lip	591Kcal. 35gProt. 70g HC. 19g Lip.	595Kcal. 29g Prot. 75g HC. 20g Lip.	586Kcal. 30gProt. 70g HC. 20g Lip.	593Kcal. 25g Prot. 75g HC. 21g Lip.
LUNES/MONDAY 23	MARTES/TUESDAY 24	MIÉRCOLES/WEDNESDAY 25	JUEVES/THURSDAY 26	VIERNES/FRIDAY 27
Espirales carbonara. Lenguado empanado con ensalada mixta. Fruta de temporada. Pasta carbonara style. Breaded sole with mixed salad Season fruit	Crema de brócoli Tortilla francesa con atún y ensalada de tomate Fruta de temporada. Broccoli cream Omelette with tuna and tomato salad Season fruit	Judías blancas guisadas con verduras Villeroy de York con ensalada mixta. Fruta de temporada. Stewed white beans with vegetables Villeroy steak with mixed salad. Seasonfruit	Crema de zanahorias. Bacalao con tomate/ Inf. croquetas de bacalao con ensalada variada. Fruta de temporada. Carrot cream. Codfish with tomato / Kids Codfish croquettes with mixed salad Season fruit	Sopa de cocido. Garbanzos con repollo y zanahorias. Carne de cocido Fruta de temporada. Soup. Chickpeas with cabbage and carrots. Meat Season fruit
647Kcal. 30g Prot. 89g HC. 19g Lip.	573 Kcal. 20g Prot. 76 g HC. 21g Lip	649 Kcal. 32gProt. 80g HC. 24g Lip.	580Kcal. 30gProt. 70g HC. 20g Lip.	534Kcal. 30g Prot. 72g HC. 14g Lip.

***Todos los menús incluyen pan, fruta de temporada y agua de la red pública.**

Menú valorado por: Carmen Gema Benito Fernández.Licenciada en Farmacia. Técnico en Nutrición. CENEO.