



MENÚ DICIEMBRE



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
1º PAELLA VALENCIANA Kcal: 556 Prot: 26,1 H.C: 58,5 Lip: 23,6 1º FLORESTES DE COLIFLOR AL AJO ARRIERO Kcal: 120 Prot: 5,1 H.C: 5,4 Lip: 7,3 2º GALLOS PLANCHA CON ENSALADA Kcal: 243,2 Prot: 34,25 H.C: 4,6 Lip: 10,8 2º MIX GRILL CON PATATAS GRATINADAS Kcal: 404 Prot: 27,43 H.C: 26 Lip: 19,43	1º LENTEJAS MANCHEGAS Kcal: 470 Prot: 28,9 H.C: 44,3 Lip: 16,3 1º ESPINACAS A LA CATALANA Kcal: 258 Prot: 8,3 H.C: 17,3 Lip: 17,3 2º HUEVOS BELLAVISTA CON CHAMPIÑÓN Kcal: 187 Prot: 10,76 H.C: 1,26 Lip: 15,09 2º FILETE DE TERNERA Y AROS CEBOLLA Kcal: 411 Prot: 27,1 H.C: 31,32 Lip: 19,43	1º MACARRONES A LA ITALIANA Kcal: 361 Prot: 19,75 H.C: 31,41 Lip: 16,99 1º MENESTRA DE VERDURAS Kcal: 127,4 Prot: 6,6 H.C: 18,92 Lip: 1,04 2º PECHUGA DE POLLO VILLARROY Kcal: 200 Prot: 18 H.C: 15,5 Lip: 7,5 2º FRITURA DE PESCADO CON ENSALADA Kcal: 127,4 Prot: 15,22 H.C: 3,06 Lip: 6,2	FESTIVO	1º CREMA PARMENTIER CON PICATOSTES Kcal: 189 Prot: 4,2 H.C: 26,3 Lip: 7,2 1º JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS Kcal: 282,5 Prot: 13,5 H.C: 22,5 Lip: 13,5 2º PESCADILLA ROMANA Y ENSALADA Kcal: 342,5 Prot: 30,17 H.C: 8,06 Lip: 21,4 2º SAN JACOBOS CON PATATAS FRITAS Kcal: 477 Prot: 10,13 H.C: 50,23 Lip: 22,8
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
1º ESPAGUETIS BOLOGNESE Kcal: 308 Prot: 11,54 H.C: 81,52 Lip: 21,54 1º GUIANTES A LA FRANCESA Kcal: 240 Prot: 6,9 H.C: 7,8 Lip: 18,9 2º FILETE CERDO PLANCHA C/ PATATAS Kcal: 371 Prot: 33,93 H.C: 24,93 Lip: 15,82 2º ROSTIC DE PAVO EN SU JUGO Kcal: 243 Prot: 32,55 H.C: 1,05 Lip: 12	1º SOPA DE COCIDO Kcal: 331 Prot: 20,05 H.C: 21,55 Lip: 17 1º ALCACHOFAS REHOGADAS Kcal: 232,2 Prot: 8,80 H.C: 4,68 Lip: 13,48 2º COCIDO COMPLETO Kcal: 509 Prot: 38,22 H.C: 19,37 Lip: 30,41 2º BACALAO A LA RIOJANA Kcal: 162 Prot: 29,5 H.C: 2,25 Lip: 3,75	1º VERDURAS VARIADAS Kcal: 96 Prot: 6,4 H.C: 12,8 Lip: 0,6 1º ARROZ TRES DELICIAS Kcal: 275 Prot: 11,5 H.C: 47,5 Lip: 3,75 2º CINTA DE LOMO CON BERENJENAS Kcal: 240 Prot: 41,98 H.C: 5,7 Lip: 6,82 2º ENTREMESES NORTE Y SUR CON TOMATES Kcal: 295,8 Prot: 36,5 H.C: 3,4 Lip: 16,2	1º SOPA MARAVILLA Kcal: 70 Prot: 2,4 H.C: 14 Lip: 0,3 1º PISTO MANCHEGO Kcal: 76 Prot: 1,6 H.C: 4 Lip: 5,6 2º TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE Kcal: 200 Prot: 7,95 H.C: 13,5 Lip: 12 2º CORDERO ASADO CON ENSALADA Kcal: 467 Prot: 37,72 H.C: 2,76 Lip: 33,02	1º PATATAS CATELLANAS Kcal: 314,6 Prot: 4,75 H.C: 40,75 Lip: 14,5 1º CANELONES ROSSINI Kcal: 385 Prot: 23,5 H.C: 23,75 Lip: 21,24 2º FILETES DE LENGUADO Kcal: 91 Prot: 18,84 H.C: 0 Lip: 1,19 2º RAGOUT DE TERNERA CON VERDURA Kcal: 405 Prot: 33,28 H.C: 8,46 Lip: 25,54
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
1º CODITOS GRATINADOS Kcal: 265,6 Prot: 10,69 H.C: 28,92 Lip: 11,91 1º CREMA DE CALABACÍN Kcal: 169 Prot: 6,1 H.C: 14,41 Lip: 9,8 2º SAN JACOBOS CON TOMATE Y BONITO Kcal: 246 Prot: 4,14 H.C: 25,16 Lip: 13,34 2º ROSADA A LA ROMANA Kcal: 73 Prot: 16,5 H.C: 1,2 Lip: 0,5	1º LENTEJAS GUIADAS A LA BURGALESA Kcal: 286 Prot: 9 H.C: 15,75 Lip: 19,8 1º SOPA DE MARISCOS Kcal: 204 Prot: 16,5 H.C: 16,5 Lip: 7,5 2º JAMONCITOS DE POLLO CON JULIANA Kcal: 391 Prot: 38,82 H.C: 12,92 Lip: 19,74 2º EMPANADILLAS, DELICIAS Y SALCHICHAS Kcal: 272 Prot: 7,09 H.C: 20,24 Lip: 18,12	1º ARROZ A LA CUBANA Kcal: 277 Prot: 12,52 H.C: 29,65 Lip: 11,17 1º ACELGAS SALTEADAS Kcal: 147 Prot: 4,05 H.C: 11,10 Lip: 8,4 2º ALBÓNDIGAS CON PATATAS DADO Kcal: 524 Prot: 34,18 H.C: 25,39 Lip: 31,43 2º SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN Kcal: 270 Prot: 25 H.C: 0 Lip: 18,9	1º SOPA MINISTRONE Kcal: 98 Prot: 4,12 H.C: 12 Lip: 4,45 1º JUDIAS VERDES REHOGADAS Kcal: 34 Prot: 2 H.C: 7,84 Lip: 0,13 2º MERLUZA EN SALSA MOLINERA Kcal: 266 Prot: 29 H.C: 1 Lip: 16 2º TERNERA ASADA CON PATATAS Kcal: 419 Prot: 23,04 H.C: 24,93 Lip: 25,31	FESTIVO
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO				

RECUERDA

- Los menús se componen de dos primeros platos, dos segundos platos y postres variados a elegir por el alumno
- Los alumnos de Educación Infantil y 1º de Educación Primaria comerán siempre el primer plato de los dos que figuran en el menú.
- Se adaptarán los platos para aquellos alumnos que ya sea por régimen, o por causas alérgicas lo necesiten.
- En las semanas de Cuaresma habrá menús de vigilia para todos los alumnos.

Los postres pueden ser fruta variada, natillas, arroz con leche, yogourt, helado y otros dependiendo de la temporada