

3	4	703 Kcal 36,2g Prot 31,9g Lip 57,9g Hc	5	742 Kcal 32,5g Prot 30,1g Lip 77,5g Hc	6	1077 Kcal 49,2g Prot 30,5g Lip 121,3g	7		
		Alubia blanca eco guisada con pimiento verde zanahoria cebolla y pimiento Huevos frescos eco cocidos en salsa de perejil cebolla y ajo Guarnición de ensalada de tomate Naranja eco y pan sin gluten		Achicoria fresca eco salteada con refrito de ajos Filete de ternera fresca en salsa de zanahoria y cebolla con pimientos Guarnición de lechuga romana iceberg y tomate cherry Manzana stori eco y Pan sin gluten		Pasta apta dietas con salsa de tomate casero Pescado azul fresco de lonja al horno Guarnición de calabacín, cebolla y pimiento verde salteados Pera y Pan sin gluten			
703 Kcal 26,1g Prot 46,3g Lip 44,6g Hc	10	801 Kcal 46,3g Prot 27,7g Lip 77,5g Hc	11	1046 Kcal 67,2g Prot 61,5g Lip 44,5g	12	522 Kcal 28,4g Prot 23,4g Lip 41,3g Hc	13	843 Kcal 40,6g Prot 51,9g Lip 49,8g Hc	14
Crema de calabacín fresco eco guisado con patata fresca Tortilla de patata con huevos frescos eco Guarnición de ensalada de lechuga batavia mezclum y cherris Naranja eco y pan sin gluten		Potaje de garbanzo con calabaza eco Pescado blanco fresco de lonja al horno Guarnición de patatas asadas Manzana golden eco y Pan sin gluten		Coliflor fresca eco cocida con refrito de ajos Muslo de pollo fresco asado Guarnición de ensalada de tomate Mandarina y Pan sin gluten		Arroz cocido con calabacín y calabaza Pescado blanco fresco de lonja en salsa de zanahoria, pimiento y cebolla Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Plátano y Pan sin gluten		Borraja fresca ECO cocida con zanahorias Lomo de cerdo fresco a la plancha Guarnición de champiñones cebolla y pimiento verde salteados Manzana stori eco y Pan sin gluten	
527 Kcal 18,7g Prot 31,4g Lip 37g Hc	17	646 Kcal 46,6g Prot 19,7g Lip 60,2g Hc	18	943 Kcal 34,2g Prot 57,5g Lip 63,4g Hc	19	991 Kcal 49g Prot 21,4g Lip 120,5g Hc	20	633 Kcal 34g Prot 23,7g Lip 71,2g Hc	21
Crema de borraja fresca ECO Tortilla de huevos frescos eco con atún Guarnición de ensalada de tomate Mandarina y Pan sin gluten		Alubia blanca eco guisada con pimiento verde zanahoria cebolla y pimiento Pescado blanco fresco de lonja al horno Guarnición de patatas asadas Naranja eco y pan sin gluten		Acelga fresco eco estofada con refrito de ajos Aguja de ternera fresca guisada en salsa de zanahoria y cebolla Guarnición de calabacín, cebolla y pimiento verde salteados Manzana stori eco y Pan sin gluten		Pasta apta dietas con salsa de tomate casero Pescado azul fresco de lonja al horno Guarnición de lechuga romana iceberg y tomate cherry Pera y Pan sin gluten		Achicoria fresca eco salteada con refrito de ajos Filete de pavo fresco al horno con salsa de naranja Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Manzana golden eco y Pan sin gluten	
878 Kcal 57,8g Prot 22,7g Lip 104g Hc	24	754 Kcal 51,4g Prot 17,5g Lip 61,4g Hc	25	573 Kcal 39,3g Prot 33,6g Lip 30,2g Hc	26	802 Kcal 31,5g Prot 35,4g Lip 75,7g Hc	27	1006 Kcal 39,2g Prot 24,7g Lip 83,8g Hc	28
Arroz con tomate casero Filete de abadejo horno con verduras Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Mandarina y Pan sin gluten		Alubia blanca eco guisada con pimiento verde zanahoria cebolla y pimiento Pescado azul fresco de lonja al horno Guarnición de patatas asadas Plátano y Pan sin gluten		Salteado de brócoli fresco eco con ajetes Lomo de cerdo fresco en salsa de ajo y perejil Guarnición de lechuga romana iceberg y tomate cherry Naranja eco y pan sin gluten		Guiso de garbanzos eco con zanahoria Tortilla de huevos frescos eco con calabacín y cebolla Guarnición de ensalada de tomate Pera y Pan sin gluten		Crema de Puerros Frescos ECO Albóndigas 80% vacuno sin gluten en salsa de zanahoria Guarnición de champiñones cebolla y pimiento verde salteados Manzana esmeralda eco y Pan sin gluten	
542 Kcal 29,9g Prot 23,2g Lip 45,7g Hc	31								
Crema de calabaza fresca ecológica Pavo fresco estofado con cebolla zanahoria y pimiento verde Guarnición de ensalada de lechuga iceberg, mezclum y batavia Mandarina y Pan sin gluten									

Información mensual

El tamaño de los 1º platos será de 170 gr

El tamaño de los 2º platos, ira de 140-170 gr

La sal utilizada, será siempre sal Iodada

El aceite para aderezar las ensaladas será aceite de oliva virgen extra

El aceite para cocinar será aceite de oliva

La bebida que se servirá en el comedor será agua

Este menú es para niños de entre 3 y 12 años

Los pescados de lonja que utilizaremos durante el curso seran: Migas de bacalao

Filete de cabracho

Palometa

Salmón

Eglefino

Corvina

Perlitas o Lirios