

1	LUNES	2	MARTES	3	MIÉRCOLES	4	JUEVES	5	VIERNES
			<p>Arroz con verduras Cinta de lomo fresca a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>595 Kcal 22,4g Prot 14,8g Lip 88,9g</p>		<p>Alubias blancas estofadas Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>572 Kcal 28,7g Prot 12,3g Lip 75,4g</p>		<p>Crema de verduras frescas Albóndigas de ternera en salsa Patatas dado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>577 Kcal 23,9g Prot 17g Lip 66,3g Hc</p>		<p>Guiso de patatas con salmón Filete de pollo en su jugo con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (4, 14)</p> <p>463 Kcal 26,1g Prot 10,8g Lip 61,8g</p>
8	<p>Lentejas ECO estofadas con verduras Merluza a la andaluza Ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas verdes Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>588 Kcal 35,9g Prot 13,6g Lip 73,4g</p>	9	<p>Espirales con tomate Filete de pavo a la plancha Pisto manchego Fruta del tiempo Pan sin alérgenos</p> <p>590 Kcal 20,2g Prot 13,7g Lip 90,4g</p>	10	<p>Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (6, 14)</p> <p>588 Kcal 27g Prot 13,6g Lip 87,4g Hc</p>	11	<p>Menestra con tomate Chuleta de sajonia a la plancha Puré de patatas casero Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>561 Kcal 25,4g Prot 21,8g Lip 58,2g</p>	12	<p>Patatas guisadas con verduras frescas Merluza en salsa de tomate Ensalada de lechuga y tomate Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>416 Kcal 23,2g Prot 7,3g Lip 60,6g Hc</p>
15	<p>Sopa de ave Cinta de lomo al ajillo Patatas panadera Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>591 Kcal 28,6g Prot 21,9g Lip 62,9g</p>	16	<p>Alubias pintas con verduras Contramuslo de pollo al horno Ensalada de lechuga Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>620 Kcal 35,5g Prot 12,8g Lip 76,1g</p>	17	<p>Espirales al ajillo Atún con salsa de tomate Zanahoria salteada Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (4)</p> <p>541 Kcal 24,4g Prot 8,7g Lip 87,8g Hc</p>	18	<p>Arroz con salsa de tomate Hamburguesa de ternera a la plancha Patatas fritas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>687 Kcal 26,2g Prot 18,2g Lip 100,9g</p>	19	<p>Crema de calabaza Escalope empanado Ensalada de lechuga y maíz Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>505 Kcal 20,3g Prot 14,7g Lip 65,9g</p>
22	<p>Paella valenciana Pollo salteado Tomate aliñado Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (2, 4, 12, 14)</p> <p>597 Kcal 27,7g Prot 14,6g Lip 86,5g</p>	23	<p>Judías verdes rehogadas con zanahoria /Crema Lomo salteado Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>452 Kcal 22g Prot 15,1g Lip 52,9g Hc</p>	24	<p>Sopa de ave de cocido Cocido (Garbanzo, ternera y pollo) Repollo, patata y zanahoria Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (6, 14)</p> <p>588 Kcal 27g Prot 13,6g Lip 87,4g</p>	25	<p>Crema de calabacín Filete de ternera a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>546 Kcal 15,7g Prot 21,1g Lip</p>	26	<p>Lentejas ECO estofadas Merluza al horno Patatas panadera Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14, 4)</p> <p>568 Kcal 31,3g Prot 12g Lip 74,4g Hc</p>
29	<p>Arroz murciano Salchichas de pollo y pavo al grill Ensalada de lechuga y manzana Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>703 Kcal 23,9g Prot 23,6g Lip 95,9g</p>	30	<p>Crema de zanahoria Hamburguesa de ternera a la plancha Patatas aliñadas Fruta del tiempo Pan sin alérgenos (14)</p> <p>543 Kcal 23,6g Prot 16,9g Lip 65,7g</p>						



Se ofrece diariamente agua y pan blanco, pudiendo alternar con pan integral.

SUGERENCIAS DESAYUNO SALUDABLE

LÁCTEO



Leche
Yogur
Queso
Cuajada
Requesón

CEREAL



Pan blanco
Pan Integral
Cereales
Galletas

FRUTA



Fruta Entera
Zumo de frutas natural
Tomate

OTROS



Aceite de Oliva
(2 veces/semana)
Mermelada y/o Miel
(2 veces/semana)
Bollería casera
(1 vez/semana)

SUGERENCIAS DE CENA

SÍ COMES

1º



Cereales
(arroz/pasta)



PUEDES CENAR

Verduras cocinadas
Hortalizas crudas



2º



Carne (pollo, tenera, cerdo)



Pescado o huevo



Huevo

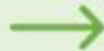
Pescado o carne



POSTRES



Fruta



Lácteo o Fruta



Fruta



Fomenta el deporte y actividad física para reforzar así tus músculos y huesos
"Aprovecha tu tiempo libre y muévete"

FRUTAS DE PRIMAVERA Y VERANO: SANDÍA Y MELÓN



Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, Estrategia NAOS y Plan 2020.

Los menús están sujetos a cambios debido a las variaciones de las materias primas en mercado.

Menú supervisado por la Dirección del Centro

