

LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Crema de calabacín	Lentejas al estilo casero	Judías verdes con patata y zanahoria	Arroz integral con con tomate y cebolla	Sopa casera de cocido con pasta
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla de calabacín con ensalada de tomate y maíz	Albóndigas de cerdo con salsa de zanahoria con guisantes salteados	Merluza empanada con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja	Garbanzos, pollo y verdura del cocido
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 476 kcal . Lípidos: 18,4 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,9 g . Hidratos de carbono: 53,3 g . Azúcares: 15,7 g . Proteínas: 20,2 g . Sal: 1,9 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Brócoli al estilo casero	Ensalada de pasta	Garbanzos con espinaca y huevo duro	Arroz a la milanesa	Crema de puerros
Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y atún	Boloñesa de legumbres con verduras	Fogonero en salsa de tomate con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Hamburguesa de pavo con patata asada
Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta
Energía: 410 kcal . Lípidos: 14,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 2,8 g . Hidratos de carbono: 49,4 g . Azúcares: 12,2 g . Proteínas: 17,5 g . Sal: 2,2 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de verduras (judia verde, calabacín, puerro)	Sopa casera de ave con pasta	Arroz con verduras (champiñón, calabacín y guisante)	Menestra de verdura rehogada con jamón York	Ensalada de alubias
Surtido de croquetas con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Garbanzos guisados con dados de cerdo	Filete de merluza a la plancha con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Tortilla francesa con loncha de queso y tomate	Contramuslo de pollo asado con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 541 kcal . Lípidos: 24,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,9 g . Hidratos de carbono: 57,7 g . Azúcares: 17,4 g . Proteínas: 19,4 g . Sal: 2,2 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 22	MARTES 23	MIERCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Arroz blanco con tomate	Macarrones integrales con cebolla, tomate y oregano	Judías verdes rehogadas con jamón serrano	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla	Crema de calabaza
Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Salmón al horno con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja (*)	Fajita de legumbreta con queso con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Estofado de pavo en salsa hortelana con champiñón, cebolla y guisantes con arroz int	Contramuslo de pollo asado a la naranja con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
Energía: 519 kcal . Lípidos: 17,8 g . Ácidos Grasos Saturados: 3,9 g . Hidratos de carbono: 61,3 g . Azúcares: 13,0 g . Proteínas: 24,6 g . Sal: 2,2 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Fideuá de verduras	Paella valenciana			
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, maíz y cebolla			
Fruta	Yogur			
Energía: 525 kcal . Lípidos: 19,6 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,5 g . Hidratos de carbono: 63,8 g . Azúcares: 12,3 g . Proteínas: 20,8 g . Sal: 1,6 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
Los menús incluyen agua y pan o pan integral.				

LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Crema de calabacín	Lentejas al estilo casero	Judías verdes con patata y zanahoria	Arroz integral con con tomate y cebolla	Sopa de verduras y fideos
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla de calabacín con ensalada de tomate y maíz	Hamburguesa vegetal con guisantes salteados	Merluza empanada con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja	Garbanzos, pollo y verdura del cocido
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 485 kcal . Lípidos: 18,1 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,2 g . Hidratos de carbono: 58,0 g . Azúcares: 16,4 g . Proteínas: 18,2 g . Sal: 1,9 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Brócoli al estilo casero	Macarrones con tomate	Garbanzos con espinaca y huevo duro	Arroz con tomate	Crema de puerros
Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y atún	Boloñesa de legumbres con verduras	Fogonero en salsa de tomate con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Hamburguesa de pavo con patata asada
Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta
Energía: 408 kcal . Lípidos: 13,5 g . Ácidos Grasos Saturados: 2,3 g . Hidratos de carbono: 51,9 g . Azúcares: 12,0 g . Proteínas: 16,0 g . Sal: 2,1 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de verduras (judia verde,calabacin,puerro)	Sopa de verduras y fideos	Arroz con verduras (champiñon, calabacin y guisante)	Verduras asadas	Coliflor ajoarriero
Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Garbanzos al estilo casero	Filete de merluza a la plancha con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Tortilla francesa con loncha de queso y tomate	Contramuslo de pollo asado con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 639 kcal . Lípidos: 35,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 6,9 g . Hidratos de carbono: 58,8 g . Azúcares: 17,6 g . Proteínas: 18,2 g . Sal: 2,1 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 22	MARTES 23	MIERCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Arroz blanco con tomate	Macarrones integrales con cebolla, tomate y oregano	Judías verdes al estilo casero	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla	Crema de calabaza
Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Salmón al horno con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja (*)	Fajita de legumbreta con queso con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Estofado de pavo en salsa hortelana con champiñon, cebolla v quisantes con arroz int	Contramuslo de pollo asado a la naranja con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
Energía: 520 kcal . Lípidos: 18,5 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,0 g . Hidratos de carbono: 60,2 g . Azúcares: 13,1 g . Proteínas: 24,4 g . Sal: 2,0 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Fideuá de verduras	Paella valenciana			
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, maíz y cebolla			
Fruta	Yogur			
Energía: 525 kcal . Lípidos: 19,6 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,5 g . Hidratos de carbono: 63,8 g . Azúcares: 12,3 g . Proteínas: 20,8 g . Sal: 1,6 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
Los menús incluyen agua y pan o pan integral.				

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Crema de calabacín	Lentejas al estilo casero	Judías verdes con patata y zanahoria	Arroz integral con con tomate y cebolla	Sopa casera de cocido con pasta
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla de calabacín con ensalada de tomate y maíz	Albóndigas de cerdo con salsa de zanahoria con guisantes salteados	Merluza empanada con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja	Garbanzos, pollo y verdura del cocido
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 450 kcal . Lípidos: 18,1 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,9 g . Hidratos de carbono: 48,8 g . Azúcares: 15,5 g . Proteínas: 19,3 g . Sal: 1,8 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Brócoli al estilo casero	Ensalada de pasta	Garbanzos con espinaca y huevo duro	Arroz a la milanesa	Crema de puerros
Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y atún	Boloñesa de legumbres con verduras	Fogonero en salsa de tomate con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Hamburguesa de pavo con patata asada
Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta
Energía: 384 kcal . Lípidos: 13,8 g . Ácidos Grasos Saturados: 2,8 g . Hidratos de carbono: 44,9 g . Azúcares: 12,0 g . Proteínas: 16,7 g . Sal: 2,0 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de verduras (judía verde, calabacín, puerro)	Sopa casera de ave con pasta	Arroz con verduras (champiñón, calabacín y guisante)	Menestra de verdura rehogada con jamón York	Ensalada de alubias
Surtido de croquetas con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Garbanzos guisados con dados de cerdo	Filete de merluza a la plancha con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Tortilla francesa con loncha de queso y tomate	Contramuslo de pollo asado con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 514 kcal . Lípidos: 23,9 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,8 g . Hidratos de carbono: 53,1 g . Azúcares: 17,2 g . Proteínas: 18,6 g . Sal: 2,0 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Arroz blanco con tomate	Macarrones integrales con cebolla, tomate y oregano	Judías verdes rehogadas con jamón serrano	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla	Crema de calabaza
Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Salmón al horno con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja (*)	Fajita de legumbreta con queso con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Estofado de pavo en salsa hortelana con champiñón, cebolla v guisantes con arroz int	Contramuslo de pollo asado a la naranja con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
Energía: 493 kcal . Lípidos: 17,5 g . Ácidos Grasos Saturados: 3,9 g . Hidratos de carbono: 56,8 g . Azúcares: 12,8 g . Proteínas: 23,7 g . Sal: 2,0 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Fideuá de verduras	Paella valenciana			
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, maíz y cebolla			
Fruta	Yogur			
Energía: 492 kcal . Lípidos: 19,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,4 g . Hidratos de carbono: 58,1 g . Azúcares: 12,1 g . Proteínas: 19,7 g . Sal: 1,4 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
Los menús incluyen agua y pan o pan integral.				

LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Crema de calabacín	Lentejas al estilo casero 	Judías verdes con patata y zanahoria 	Arroz integral con con tomate y cebolla	Sopa casera de cocido con tubitos (sin gluten ni huevo) 
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz 	Filete de magro de cerdo a la plancha con ensalada de tomate v maíz	Hamburguesa de pavo con guisantes salteados 	Merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soia 	Garbanzos, pollo y verdura del cocido 
Fruta	Fruta	Fruta	Helado 	Fruta
<small>Energía: 369 kcal . Lípidos: 14,4 g . Ácidos Grasos Saturados: 3,8 g . Hidratos de carbono: 38,4 g . Azúcares: 15,3 g . Proteínas: 17,9 g . Sal: 1,4 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.</small>				
LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Brócoli al estilo casero 	Macarrones (sin gluten ni huevo) con tomate	Garbanzos con espinacas (*) 	Arroz con tomate	Crema de puerros
Contramuslo de pollo a la plancha Ensalada de lechuga, tomate v atún 	Cinta de lomo de cerdo al horno	Fogonero al horno con ensalada de tomate, maíz y cebolla 	Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate y pepino 	Hamburguesa de pavo con patata asada
Fruta	Yogur 	Fruta	Fruta	Fruta
<small>Energía: 389 kcal . Lípidos: 17,5 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,3 g . Hidratos de carbono: 36,1 g . Azúcares: 11,2 g . Proteínas: 18,8 g . Sal: 0,7 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.</small>				
LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de verduras (judia verde, calabacín, puerro) 	Sopa casera de ave con tubitos (sin gluten ni huevo)	Arroz con verduras (champiñón, calabacín y guisante) 	Menestra de verdura rehogada con jamón York 	Coliflor ajoarriero 
Tiras de pollo fritas con maizena con ensalada de lechuga, tomate v maíz 	Garbanzos guisados con dados de cerdo 	Filete de merluza a la plancha con ensalada de tomate, maíz y cebolla 	Cinta de lomo de cerdo al horno	Contramuslo de pollo asado con patata y cebolla 
Fruta	Fruta	Fruta	Helado 	Fruta
<small>Energía: 458 kcal . Lípidos: 24,5 g . Ácidos Grasos Saturados: 6,5 g . Hidratos de carbono: 35,6 g . Azúcares: 16,3 g . Proteínas: 20,6 g . Sal: 1,7 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.</small>				
LUNES 22	MARTES 23	MIERCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Arroz blanco con tomate	Macarrones (sin gluten ni huevo) con tomate	Judías verdes rehogadas con jamón serrano 	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 	Crema de calabaza 
Filete de magro de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate v maíz 	Salmón al horno con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soia (*) 	Cinta de lomo de cerdo al horno con ensalada de lechuga, tomate y pepino 	Estofado de pavo en salsa hortelana con champiñón, cebolla v guisantes con arroz int 	Contramuslo de pollo asado a la naranja con patata y cebolla 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 
<small>Energía: 504 kcal . Lípidos: 22,4 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,5 g . Hidratos de carbono: 46,4 g . Azúcares: 12,1 g . Proteínas: 26,0 g . Sal: 1,4 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.</small>				
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Fideua (sin gluten ni huevo) de verduras 	Paella valenciana 			
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz 	Cinta de lomo de cerdo al horno con ensalada de lechuga, tomate, maíz y cebolla 			
Fruta	Yogur 			
<small>Energía: 527 kcal . Lípidos: 26,7 g . Ácidos Grasos Saturados: 7,6 g . Hidratos de carbono: 50,7 g . Azúcares: 9,8 g . Proteínas: 19,2 g . Sal: 1,2 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.</small>				
Los menús incluyen agua y pan o pan integral.				

Cumpliendo el RD1021/2022 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado. En nuestros menús utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva.

LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Crema de calabacín	Lentejas al estilo casero	Judías verdes con patata y zanahoria	Arroz integral con con tomate y cebolla	Sopa casera de cocido con pasta
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla de calabacín con ensalada de tomate y maíz	Albóndigas de cerdo con salsa de zanahoria con guisantes salteados	Merluza empanada con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja	Garbanzos, pollo y verdura del cocido
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 450 kcal . Lípidos: 18,1 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,9 g . Hidratos de carbono: 48,8 g . Azúcares: 15,5 g . Proteínas: 19,3 g . Sal: 1,8 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Brócoli al estilo casero	Ensalada de pasta	Garbanzos con espinaca y huevo duro	Arroz a la milanesa	Crema de puerros
Tortilla de patata Ensalada de lechuga, tomate y atún	Boloñesa de legumbres con verduras	Fogonero en salsa de tomate con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Hamburguesa de pavo con patata asada
Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta
Energía: 384 kcal . Lípidos: 13,8 g . Ácidos Grasos Saturados: 2,8 g . Hidratos de carbono: 44,9 g . Azúcares: 12,0 g . Proteínas: 16,7 g . Sal: 2,0 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de verduras (judia verde, calabacín, puerro)	Sopa casera de ave con pasta	Arroz con verduras (champiñón, calabacín y guisante)	Menestra de verdura rehogada con jamón York	Ensalada de alubias
Surtido de croquetas con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Garbanzos guisados con dados de cerdo	Filete de merluza a la plancha con ensalada de tomate, maíz y cebolla	Tortilla francesa con loncha de queso y tomate	Contramuslo de pollo asado con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
Energía: 514 kcal . Lípidos: 23,9 g . Ácidos Grasos Saturados: 5,8 g . Hidratos de carbono: 53,1 g . Azúcares: 17,2 g . Proteínas: 18,6 g . Sal: 2,0 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 22	MARTES 23	MIERCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Arroz blanco con tomate	Macarrones integrales con cebolla, tomate y oregano	Judías verdes rehogadas con jamón serrano	Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla	Crema de calabaza
Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Salmón al horno con ensalada de lechuga, tomate y brotes de soja (*)	Fajita de legumbreta con queso con ensalada de lechuga, tomate y pepino	Estofado de pavo en salsa hortelana con champiñón, cebolla y guisantes con arroz int	Contramuslo de pollo asado a la naranja con patata y cebolla
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur
Energía: 493 kcal . Lípidos: 17,5 g . Ácidos Grasos Saturados: 3,9 g . Hidratos de carbono: 56,8 g . Azúcares: 12,8 g . Proteínas: 23,7 g . Sal: 2,0 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Fideuá de verduras	Paella valenciana			
Jamoncito de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga, tomate v maíz	Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, maíz y cebolla			
Fruta	Yogur			
Energía: 492 kcal . Lípidos: 19,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 4,4 g . Hidratos de carbono: 58,1 g . Azúcares: 12,1 g . Proteínas: 19,7 g . Sal: 1,4 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 3-8 años con recomendaciones de 1.742 Kcal/día.				
Los menús incluyen agua y pan o pan integral.				