



MENÚ SEMANAL

MENÚ CELIACOS – OCTUBRE / OCTOBER 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 - Arroz guisado con magro - Merluza en salsa con rodajas de tomate - Manzana eco y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Hake in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 711- Lip: 31- Hc: 88- Pro: 23 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Tortilla de york con lechuga y pepino - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Ham omelet with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 706- Lip: 35- Hc: 63- Pro: 23 7	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Naranja y leche - Pan y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 1	- Espaguetis con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga y tomate - Pera y leche - Pan y agua <i>Spaghetti in tomato sauce with turkey</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 675- Lip: 24- Hc: 82- Pro: 38 2	- Guisantes rehogados con jamón - Pollo asado al horno con patatas fritas - Yogur natural - Pan y agua <i>Sautéed peas with ham</i> <i>Roasted chicken with fries</i> <i>Yogurt</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 704- Lip: 36- Hc: 57- Pro: 43 3
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones salteados con verduras - Salmón al horno con lechuga y zanahoria - Pera y leche - Pan y agua <i>Sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Baked salmon with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 709- Lip: 30- Hc: 82- Pro: 34 14	- Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con quinoa salteada - Naranja y leche - Pan y agua <i>Vegetables cream</i> <i>Meatballs in sauce with quinoa</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 575- Lip: 29- Hc: 74- Pro: 16 8	FIESTA LOCAL FREE DAY 9	- Garbanzos guisados con zanahoria - Lomo asado al horno con patatas panaderas - Yogur de sabores - Pan y agua <i>Stewed chickpeas with carrots</i> <i>Baked pork with potatoes</i> <i>Yogurt</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 684- Lip: 35- Hc: 64- Pro: 35 10
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones salteados con verduras - Salmón al horno con lechuga y zanahoria - Pera y leche - Pan y agua <i>Sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Baked salmon with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 709- Lip: 30- Hc: 82- Pro: 34 14	- Brócoli rehogado - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby - Naranja y leche - Pan y agua <i>Sautéed broccoli</i> <i>Chicken legs in sauce with carrots</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 578- Lip: 33- Hc: 46- Pro: 33 15	- Judías pintas guisadas con verduras - Filete de abadejo al horno con lechuga y maíz - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed black beans with vegetables</i> <i>Baked fish with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 600- Lip: 23- Hc: 87- Pro: 29 16	- Patatas guisadas con magro - Tortilla francesa con lechuga y pepino - Maxi Petit - Pan y agua <i>Stewed potatoes with pork</i> <i>Omelet with salad</i> <i>Maxi petit</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 613- Lip: 35- Hc: 49- Pro: 25 17
- Fideuá de verduras - Solla al horno con champiñones rehogados - Manzana y leche - Pan y agua <i>Vegetable's fideua</i> <i>Baked sole with mushrooms</i> <i>Apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 633- Lip: 26- Hc: 80- Pro: 22 20	- Judías blancas con chorizo - Tortilla de pavo con lechuga ecológica y maíz - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with chorizo</i> <i>Turkey omelet with organic salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 656- Lip: 30- Hc: 83- Pro: 29 21	- Judías verdes rehogadas - Lacón asado al horno con lechuga ecológica y tomate - Naranja y leche - Pan y agua <i>Stewed green beans</i> <i>Baked ham with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 644- Lip: 44- Hc: 41- Pro: 29 22	- Arroz blanco con tomate - Bacalao al horno con lechuga y pepino - Pera y leche - Pan y agua <i>Rice in tomato sauce</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 622- Lip: 18- Hc: 84- Pro: 31 23	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Yogurt</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 642- Lip: 26- Hc: 67- Pro: 40 24
- Coditos con salsa de tomate y queso - Mero al horno con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua <i>Pasta in tomato sauce with cheese</i> <i>Baked grouper with salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 572- Lip: 21- Hc: 75- Pro: 26 27	- Judías blancas guisadas con zanahoria - Tortilla de patatas con pisto - Pera y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with carrots</i> <i>Spanish omelet with ratatouille</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 621- Lip: 34- Hc: 70- Pro: 24 28	- Crema de calabaza con picatostes - Hamburguesa a la plancha con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua <i>Pumpkin cream with croutons</i> <i>Grilled hamburger with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 538- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 13 29	- Garbanzos estofados con espinacas - Rape en salsa con rodajas de tomate - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed chickpeas with spinach</i> <i>Monkfish in sauce with tomato salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 86- Pro: 31 30	JORNADA GASTRONÓMICA DE LA HISPANIDAD (Ensalada ilustrada/ Pollo al chilindrón/ Helado) HISPANIC GASTRONOMIC DAY (Mixed salad / Chicken in sauce with vegetables/ Ice cream) 31

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.



MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO – OCTUBRE / OCTOBER 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 - Arroz guisado con magro - Merluza en salsa con rodajas de tomate - Manzana eco y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Hake in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 711- Lip: 31- Hc: 88- Pro: 23 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Lomo de sajonia con lechuga y pepino - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Ham fillet with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 678- Lip: 31- Hc: 83- Pro: 34 7	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Naranja y leche - Pan y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 1	- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga y tomate <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole spaghetti in tomato sauce with turkey</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 2	- Guisantes rehogados con jamón - Pollo asado al horno con patatas fritas <i>Yogur natural</i> <i>Pan integral y agua</i> <i>Sautéed peas with ham</i> <i>Roasted chicken with fries</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 695- Lip: 36- Hc: 59- Pro: 43 3
- Arroz guisado con magro - Merluza en salsa con rodajas de tomate - Manzana eco y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Hake in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 711- Lip: 31- Hc: 88- Pro: 23 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Lomo de sajonia con lechuga y pepino - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Ham fillet with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 678- Lip: 31- Hc: 83- Pro: 34 7	- Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Naranja y leche - Pan y agua <i>Vegetables cream</i> <i>Meatballs in sauce with whole rice</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 584- Lip: 29- Hc: 76- Pro: 16 8	FIESTA LOCAL FREE DAY 9	- Lentejas guisadas con zanahoria - Lomo asado al horno con patatas panaderas - Yogur de sabores - Pan integral y agua <i>Stewed lentils with carrots</i> <i>Baked pork with potatoes</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 717- Lip: 38- Hc: 63- Pro: 37 10
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones integrales salteados con verduras - Salmón al horno con lechuga y zanahoria <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Baked salmon with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 700- Lip: 30- Hc: 84- Pro: 34 14	- Brócoli gratinado con bechamel - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby - Naranja y leche - Pan y agua <i>Broccoli au gratin</i> <i>Chicken legs in sauce with carrots</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 570- Lip: 29- Hc: 51- Pro: 40 15	- Judías pintas guisadas con verduras - Filete de abadejo al horno con lechuga y maíz <i>Plátano y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed black beans with vegetables</i> <i>Baked fish with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 600- Lip: 23- Hc: 87- Pro: 29 16	- Patatas guisadas con magro - Escalopines de ternera con lechuga y pepino <i>Maxi Petit</i> <i>Pan integral y agua</i> <i>Stewed potatoes with pork</i> <i>Veal fillets with salad</i> <i>Maxi petit</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 644- Lip: 33- Hc: 46- Pro: 43 17
- Fideuá de verduras - Solla al horno con champiñones rehogados <i>Manzana y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Vegetable's fideua</i> <i>Baked sole with mushrooms</i> <i>Apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 633- Lip: 26- Hc: 80- Pro: 22 20	- Lentejas estofadas con verduras - Lomo fresco con lechuga ecológica y maíz <i>Plátano y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed lentils with vegetables</i> <i>Pork loin with organic salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 712- Lip: 30- Hc: 83- Pro: 35 21	- Judías verdes rehogadas - Lacón asado al horno con lechuga ecológica y tomate - Naranja y leche - Pan y agua <i>Stewed green beans</i> <i>Baked ham with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 644- Lip: 44- Hc: 41- Pro: 29 22	- Arroz blanco con tomate - Bacalao al horno con lechuga y pepino <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Rice in tomato sauce</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 622- Lip: 18- Hc: 84- Pro: 31 23	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan integral y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 633- Lip: 26- Hc: 69- Pro: 40 24
- Coditos con salsa de tomate y queso - Mero al horno con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua <i>Pasta in tomato sauce with cheese</i> <i>Baked grouper with salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 572- Lip: 21- Hc: 75- Pro: 26 27	- Judías blancas guisadas con zanahoria - Lomo de sajonia con pisto - Pera y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with carrots</i> <i>Ham fillet with ratatouille</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 609- Lip: 30- Hc: 67- Pro: 33 28	- Crema de calabaza con picatostes - Hamburguesa a la plancha con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua <i>Pumpkin cream with croutons</i> <i>Grilled hamburger with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 538- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 13 29	- Garbanzos estofados con espinacas - Rape en salsa con rodajas de tomate - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed chickpeas with spinach</i> <i>Monkfish in sauce with tomato salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 86- Pro: 31 30	JORNADA GASTRONÓMICA DE LA HISPANIDAD (Ensalada ilustrada/ Pollo al chilindrón/ Yogur) HISPANIC GASTRONOMIC DAY (Mixed salad / Chicken in sauce with vegetables/ Yogurt) 31

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.



MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS LECHE Y DERIVADOS- OCTUBRE / OCTOBER 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 - Arroz guisado con magro - Merluza en salsa con rodajas de tomate - Manzana eco y bebida de soja - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Hake in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 659- Lip: 26- Hc: 83- Pro: 23 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Tortilla de york con lechuga y pepino - Plátano y bebida de soja - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Ham omelet with salad</i> <i>Banana and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 654- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 23 7	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Orange and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 591- Lip: 21- Hc: 66- Pro: 40 1	- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga y tomate <i>Pera y bebida de soja</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole spaghetti in tomato sauce with turkey</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 614- Lip: 20- Hc: 79- Pro: 38 2	- Guisantes rehogados con jamón - Pollo asado al horno con patatas fritas <i>Yogur de soja</i> <i>Pan integral y agua</i> <i>Sautéed peas with ham</i> <i>Roasted chicken with fries</i> <i>Soy yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 652- Lip: 36- Hc: 46- Pro: 45 3
- Arroz guisado con magro - Merluza en salsa con rodajas de tomate - Manzana eco y bebida de soja - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Hake in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 659- Lip: 26- Hc: 83- Pro: 23 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Tortilla de york con lechuga y pepino - Plátano y bebida de soja - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Ham omelet with salad</i> <i>Banana and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 654- Lip: 31- Hc: 58- Pro: 23 7	- Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <i>Vegetables cream</i> <i>Meatballs in sauce with whole rice</i> <i>Orange and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 532- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 16 8	FIESTA LOCAL FREE DAY 9	- Lentejas guisadas con zanahoria - Lomo asado al horno con patatas panaderas - Yogur de soja - Pan integral y agua <i>Stewed lentils with carrots</i> <i>Baked pork with potatoes</i> <i>Soy yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 674- Lip: 38- Hc: 50- Pro: 39 10
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones integrales salteados con verduras - Salmón al horno con lechuga y zanahoria <i>Pera y bebida de soja</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Baked salmon with salad</i> <i>Pear and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 648- Lip: 26- Hc: 79- Pro: 34 14	- Brócoli rehogado - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <i>Sautéed broccoli</i> <i>Chicken legs in sauce with carrots</i> <i>Orange and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 526- Lip: 29- Hc: 41- Pro: 33 15	- Judías pintas guisadas con verduras - Filete de abadejo al horno con lechuga y maíz <i>Plátano y bebida de soja</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed black beans with vegetables</i> <i>Baked fish with salad</i> <i>Banana and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 548- Lip: 19- Hc: 82- Pro: 29 16	- Patatas guisadas con magro - Tortilla francesa con lechuga y pepino <i>Yogur de soja</i> <i>Pan integral y agua</i> <i>Stewed potatoes with pork</i> <i>Omelet with salad</i> <i>Soy yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 561- Lip: 31- Hc: 46- Pro: 25 17
- Fideuá de verduras - Solla al horno con champiñones rehogados <i>Manzana y bebida de soja</i> <i>Pan y agua</i> <i>Vegetable's fideua</i> <i>Baked sole with mushrooms</i> <i>Apple and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 581- Lip: 22- Hc: 75- Pro: 22 20	- Lentejas estofadas con verduras - Tortilla de pavo con lechuga ecológica y maíz <i>Plátano y bebida de soja</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed lentils with vegetables</i> <i>Turkey omelet with organic salad</i> <i>Banana and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 606- Lip: 24- Hc: 78- Pro: 28 21	- Judías verdes rehogadas - Lacón asado al horno con lechuga ecológica y tomate - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <i>Stewed green beans</i> <i>Baked ham with salad</i> <i>Orange and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 592- Lip: 40- Hc: 36- Pro: 29 22	- Arroz blanco con tomate - Bacalao al horno con lechuga y pepino <i>Pera y bebida de soja</i> <i>Pan y agua</i> <i>Rice in tomato sauce</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 622- Lip: 18- Hc: 84- Pro: 31 23	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur de soja - Pan integral y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Soy yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 590- Lip: 26- Hc: 56- Pro: 42 24
- Coditos con salsa de tomate - Mero al horno con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y bebida de soja - Pan y agua <i>Pasta in tomato sauce</i> <i>Baked grouper with salad</i> <i>Organic apple and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 520- Lip: 17- Hc: 70- Pro: 26 27	- Judías blancas guisadas con zanahoria - Tortilla de patatas con pisto - Pera y bebida de soja - Pan y agua <i>Stewed beans with carrots</i> <i>Spanish omelet with ratatouille</i> <i>Pear and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 569- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 24 28	- Crema de calabaza con picatostes - Hamburguesa a la plancha con lechuga y maíz - Naranja y bebida de soja - Pan y agua <i>Pumpkin cream with crouttons</i> <i>Grilled hamburger with salad</i> <i>Orange and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 486- Lip: 26- Hc: 60- Pro: 13 29	- Garbanzos estofados con espinacas - Rape en salsa con rodajas de tomate - Plátano y bebida de soja - Pan y agua <i>Stewed chickpeas with spinach</i> <i>Monkfish in sauce with tomato salad</i> <i>Banana and soy milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 591- Lip: 21- Hc: 81- Pro: 31 30	JORNADA GASTRONÓMICA DE LA HISPANIDAD (Ensalada ilustrada/ Pollo al chilindrón/ Yogur de soja) HISPANIC GASTRONOMIC DAY (Mixed salad / Chicken in sauce with vegetables/ Soy yogurt) 31

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.



MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS A LA LEGUMBRE – OCTUBRE / OCTOBER 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 - Arroz guisado con magro - Merluza en salsa con rodajas de tomate - Manzana eco y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Hake in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 711- Lip: 31- Hc: 88- Pro: 23 6	- Patatas guisadas con cazón - Tortilla de york con lechuga y pepino - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed potatoes with fish</i> <i>Ham omelet with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 642- Lip: 31- Hc: 70- Pro: 27 7	- Sopa de ave con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Naranja y leche - Pan y agua <i>Chicken soup</i> <i>Roasted veal with vegetables</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 615- Lip: 25- Hc: 65- Pro: 41 1	- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga y tomate - Pera y leche - Pan y agua <i>Whole spaghetti in tomato sauce with turkey</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 2	- Crema de zanahorias naturales - Pollo asado al horno con patatas fritas - Yogur natural - Pan integral y agua <i>Carrots cream</i> <i>Roasted chicken with fries</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 703- Lip: 40- Hc: 56- Pro: 35 3
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones integrales salteados con verduras - Salmón al horno con lechuga y zanahoria - Pera y leche - Pan y agua <i>Whole sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Baked salmon with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 700- Lip: 30- Hc: 84- Pro: 34 14	- Brócoli gratinado con bechamel - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby - Naranja y leche - Pan y agua <i>Broccoli au gratin</i> <i>Chicken legs in sauce with carrots</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 570- Lip: 29- Hc: 51- Pro: 40 15	- Sopa de picadillo con fideos - Filete de abadejo al horno con lechuga y maíz - Plátano y leche - Pan y agua <i>Chicken soup</i> <i>Baked fish with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 550- Lip: 18- Hc: 77- Pro: 28 16	- Patatas guisadas con magro - Tortilla francesa con lechuga y pepino - Maxi Petit - Pan integral y agua <i>Stewed potatoes with pork</i> <i>Omelet with salad</i> <i>Maxi petit</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 604- Lip: 35- Hc: 51- Pro: 25 17
- Fideuá de verduras - Solla rebozada con champiñones rehogados - Manzana y leche - Pan y agua <i>Vegetable's fideua</i> <i>Battered sole with mushrooms</i> <i>Apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 680- Lip: 25- Hc: 89- Pro: 27 20	- Patatas guisadas con puerro y zanahoria - Tortilla de pavo con lechuga ecológica y maíz - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed potatoes with carrots</i> <i>Turkey omelet with organic salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 719- Lip: 39- Hc: 71- Pro: 30 21	- Crema de calabacín - Lacón asado al horno con lechuga ecológica y tomate - Naranja y leche - Pan y agua <i>Zucchini cream</i> <i>Baked ham with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 599- Lip: 39- Hc: 45- Pro: 24 22	- Arroz blanco con tomate - Rabas de calamar con lechuga y pepino - Pera y leche - Pan y agua <i>Rice in tomato sauce</i> <i>Fried squid with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 610- Lip: 30- Hc: 84- Pro: 16 23	- Sopa de ave con fideos - Ternera asada al horno con patata y verduras - Yogur natural - Pan integral y agua <i>Chicken soup</i> <i>Roasted veal with vegetables</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 631- Lip: 25- Hc: 60- Pro: 44 24
- Coditos con salsa de tomate y queso - Merluza rebozada con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua <i>Pasta in tomato sauce with cheese</i> <i>Battered hake with salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 626- Lip: 22- Hc: 82- Pro: 30 27	- Brócoli salteado con jamón - Tortilla de patatas con pisto - Pera y leche - Pan y agua <i>Sautéed broccoli with ham</i> <i>Spanish omelet with ratatouille</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 514- Lip: 34- Hc: 42- Pro: 16 28	- Crema de calabaza con picatostes - Hamburguesa a la plancha con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua <i>Pumpkin cream with croutons</i> <i>Grilled hamburger with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 538- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 13 29	- Arroz guisado con verduras - Rape en salsa con rodajas de tomate - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with vegetables</i> <i>Monkfish in sauce with tomato salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 748- Lip: 25- Hc: 106- Pro: 29 30	JORNADA GASTRONÓMICA DE LA HISPANIDAD (Ensalada ilustrada/ Pollo al chilindrón/ Helado) HISPANIC GASTRONOMIC DAY (Mixed salad / Chicken in sauce with vegetables/ Ice cream) 31

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.



MENÚ SEMANAL

MENÚ MUSULMÁN – OCTUBRE / OCTOBER 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 - Arroz guisado con pollo - Merluza en salsa con rodajas de tomate - Manzana eco y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with chicken</i> <i>Hake in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 726- Lip: 30- Hc: 91- Pro: 24 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Tortilla de queso con lechuga y pepino - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Cheese omelet with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 708- Lip: 38- Hc: 83- Pro: 25 7	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Naranja y leche - Pan y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 1	- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Bacalao al horno con lechuga y tomate <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole spaghetti in tomato sauce with turkey</i> <i>Baked cod with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 666- Lip: 24- Hc: 84- Pro: 38 2	- Guisantes rehogados con al ajillo - Pollo asado al horno con patatas fritas <i>Sautéed peas with garlic</i> <i>Roasted chicken with fries</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 690- Lip: 36- Hc: 59- Pro: 40 3
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones integrales salteados con verduras - Salmón al horno con lechuga y zanahoria <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Baked salmon with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 700- Lip: 30- Hc: 84- Pro: 34 14	- Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Naranja y leche - Pan y agua <i>Vegetables cream</i> <i>Meatballs in sauce with whole rice</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 584- Lip: 29- Hc: 76- Pro: 16 8	FIESTA LOCAL FREE DAY 9	- Lentejas guisadas con zanahoria - Pollo asado al horno con patatas panaderas - Yogur de sabores - Pan integral y agua <i>Stewed lentils with carrots</i> <i>Baked chicken with potatoes</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 744- Lip: 36- Hc: 70- Pro: 44 10
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones integrales salteados con verduras - Salmón al horno con lechuga y zanahoria <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Baked salmon with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 700- Lip: 30- Hc: 84- Pro: 34 14	- Brócoli gratinado con bechamel - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby - Naranja y leche - Pan y agua <i>Broccoli au gratin</i> <i>Chicken legs in sauce with carrots</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 570- Lip: 29- Hc: 51- Pro: 40 15	- Judías pintas guisadas con verduras - Filete de abadejo al horno con lechuga y maíz <i>Plátano y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed black beans with vegetables</i> <i>Baked fish with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 600- Lip: 23- Hc: 87- Pro: 29 16	- Patatas guisadas con carne - Tortilla francesa con lechuga y pepino <i>Maxi Petit</i> <i>Pan integral y agua</i> <i>Stewed potatoes with meat</i> <i>Omelet with salad</i> <i>Maxi petit</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 604- Lip: 35- Hc: 51- Pro: 25 17
- Fideuá de verduras - Solla rebozada con champiñones rehogados <i>Manzana y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Vegetable's fideua</i> <i>Battered sole with mushrooms</i> <i>Apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 680- Lip: 25- Hc: 89- Pro: 27 20	- Lentejas estofadas con verduras - Tortilla de pavo con lechuga ecológica y maíz <i>Plátano y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed lentils with vegetables</i> <i>Turkey omelet with organic salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 658- Lip: 28- Hc: 83- Pro: 28 21	- Judías verdes rehogadas - Pollo a la plancha con lechuga ecológica y tomate - Naranja y leche - Pan y agua <i>Stewed green beans</i> <i>Chicken fillet with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 500- Lip: 26- Hc: 41- Pro: 32 22	- Arroz blanco con tomate - Rabas de calamar con lechuga y pepino <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Rice in tomato sauce</i> <i>Fried squid with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 610- Lip: 30- Hc: 84- Pro: 16 23	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan integral y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 633- Lip: 26- Hc: 69- Pro: 40 24
- Coditos con salsa de tomate y queso - Merluza rebozada con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua <i>Pasta in tomato sauce with cheese</i> <i>Battered hake with salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 626- Lip: 22- Hc: 82- Pro: 30 27	- Judías blancas guisadas con zanahoria - Tortilla de patatas con pisto - Pera y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with carrots</i> <i>Spanish omelet with ratatouille</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 621- Lip: 34- Hc: 70- Pro: 24 28	- Crema de calabaza con picatostes - Hamburguesa a la plancha con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua <i>Pumpkin cream with croutons</i> <i>Grilled hamburger with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 538- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 13 29	- Garbanzos estofados con espinacas - Rape en salsa con rodajas de tomate - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed chickpeas with spinach</i> <i>Monkfish in sauce with tomato salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 86- Pro: 31 30	JORNADA GASTRONÓMICA DE LA HISPANIDAD (Ensalada ilustrada/ Pollo al chilindrón/ Helado) HISPANIC GASTRONOMIC DAY (Mixed salad / Chicken in sauce with vegetables/ Ice cream) 31

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.



MENÚ SEMANAL

MENÚ ALÉRGICOS AL PESCADO – OCTUBRE / OCTOBER 2025

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
 - Arroz guisado con magro - Ragú de ternera con rodajas de tomate - Manzana eco y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Veal in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 821- Lip: 36- Hc: 81- Pro: 39 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Tortilla de york con lechuga y pepino - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Ham omelet with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 706- Lip: 35- Hc: 63- Pro: 23 7	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Naranja y leche - Pan y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 643- Lip: 25- Hc: 71- Pro: 40 1	- Espaguetis integrales con tomate y pavo - Escalopines de ternera con lechuga y tomate <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole spaghetti in tomato sauce with turkey</i> <i>Veal fillets with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 721- Lip: 31- Hc: 79- Pro: 41 2	- Guisantes rehogados con jamón - Pollo asado al horno con patatas fritas <i>Yogur natural</i> <i>Pan integral y agua</i> <i>Sautéed peas with ham</i> <i>Roasted chicken with fries</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 695- Lip: 36- Hc: 59- Pro: 43 3
- Arroz guisado con magro - Ragú de ternera con rodajas de tomate - Manzana eco y leche - Pan y agua <i>Stewed rice with pork</i> <i>Veal in sauce with tomato salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 821- Lip: 36- Hc: 81- Pro: 39 6	- Judías blancas estofadas con verduras - Tortilla de york con lechuga y pepino - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with vegetables</i> <i>Ham omelet with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 706- Lip: 35- Hc: 63- Pro: 23 7	- Crema de verduras naturales - Albóndigas en salsa con arroz integral - Naranja y leche - Pan y agua <i>Vegetables cream</i> <i>Meatballs in sauce with whole rice</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 584- Lip: 29- Hc: 76- Pro: 16 8	FIESTA LOCAL FREE DAY 9	- Lentejas guisadas con zanahoria - Lomo asado al horno con patatas panaderas - Yogur de sabores - Pan integral y agua <i>Stewed lentils with carrots</i> <i>Baked pork with potatoes</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 717- Lip: 38- Hc: 63- Pro: 37 10
DÍA NO LECTIVO FREE DAY 13	- Macarrones integrales salteados con verduras - Croquetas de jamón con lechuga y zanahoria <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Whole sautéed macaroni with vegetables</i> <i>Ham croquettes with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 622- Lip: 18- Hc: 105- Pro: 21 14	- Brócoli gratinado con bechamel - Jamoncitos de pollo en salsa con zanahorias baby - Naranja y leche - Pan y agua <i>Broccoli au gratin</i> <i>Chicken legs in sauce with carrots</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 570- Lip: 29- Hc: 51- Pro: 40 15	- Judías pintas guisadas con verduras - Salchichas de pavo con lechuga y maíz <i>Plátano y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed black beans with vegetables</i> <i>Turkey sausages with salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 820- Lip: 47- Hc: 88- Pro: 30 16	- Patatas guisadas con magro - Tortilla francesa con lechuga y pepino <i>Maxi Petit</i> <i>Pan integral y agua</i> <i>Stewed potatoes with pork</i> <i>Omelet with salad</i> <i>Maxi petit</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 604- Lip: 35- Hc: 51- Pro: 25 17
- Fideuá de verduras - Ragú de pavo con champiñones rehogados <i>Manzana y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Vegetable's fideua</i> <i>Turkey in sauce with mushrooms</i> <i>Apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 772- Lip: 32- Hc: 86- Pro: 39 20	- Lentejas estofadas con verduras - Tortilla de pavo con lechuga ecológica y maíz <i>Plátano y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Stewed lentils with vegetables</i> <i>Turkey omelet with organic salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 658- Lip: 28- Hc: 83- Pro: 28 21	- Judías verdes rehogadas - Lacón asado al horno con lechuga ecológica y tomate - Naranja y leche - Pan y agua <i>Stewed green beans</i> <i>Baked ham with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 644- Lip: 44- Hc: 41- Pro: 29 22	- Arroz blanco con tomate - Pollo a la plancha con lechuga y pepino <i>Pera y leche</i> <i>Pan y agua</i> <i>Rice in tomato sauce</i> <i>Chicken fillet with salad</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 600- Lip: 16- Hc: 88- Pro: 27 23	- Sopa de cocido con fideos - Complemento de cocido: garbanzos, repollo, carne, patata) - Yogur natural - Pan integral y agua <i>Cocido soup</i> <i>Chickpeas with meat, potatoes...</i> <i>Yogurt</i> <i>Whole bread and water</i> Kcal: 633- Lip: 26- Hc: 69- Pro: 40 24
- Coditos con salsa de tomate y queso - Cinta de lomo con lechuga y zanahoria - Manzana ecológica y leche - Pan y agua <i>Pasta in tomato sauce with cheese</i> <i>Pork loin with salad</i> <i>Organic apple and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 654- Lip: 28- Hc: 74- Pro: 32 27	- Judías blancas guisadas con zanahoria - Tortilla de patatas con pisto - Pera y leche - Pan y agua <i>Stewed beans with carrots</i> <i>Spanish omelet with ratatouille</i> <i>Pear and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 621- Lip: 34- Hc: 70- Pro: 24 28	- Crema de calabaza con picatostes - Hamburguesa a la plancha con lechuga y maíz - Naranja y leche - Pan y agua <i>Pumpkin cream with crouttons</i> <i>Grilled hamburger with salad</i> <i>Orange and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 538- Lip: 30- Hc: 65- Pro: 13 29	- Garbanzos estofados con espinacas - Lomo de sajonia con rodajas de tomate - Plátano y leche - Pan y agua <i>Stewed chickpeas with spinach</i> <i>Ham fillet with tomato salad</i> <i>Banana and milk</i> <i>Bread and water</i> Kcal: 713- Lip: 33- Hc: 83- Pro: 33 30	JORNADA GASTRONÓMICA DE LA HISPANIDAD (Ensalada ilustrada/ Pollo al chilindrón/ Helado) HISPANIC GASTRONOMIC DAY (Mixed salad / Chicken in sauce with vegetables/ Ice cream) 31

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.