

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	3-feb.	4-feb.	5-feb.	6-feb.	7-feb.
Primer plato	Crema de verduras 15 Alt 15 Crema de verduras adaptada	Ensalada de lechuga con pepino y maíz 14 Alt 14 Ensalada adaptada	Coditos con salsa de tomate 2,4,9,13,15 Alt 2, 4, 9, 13, 15 Pasta adaptada con salsa de tomate	Ensalada caprese (lechuga, tomate, mozzarella y albahaca) 7,14 Alt 7,14 Ensalada de tomate y puerros	Sopa de estrellitas 2, 4 Alt 2,4 Sopa de estrellitas adaptada
P. plato Alt 1					
Ppal línea 1	Filete de Sajonia con puré de patata y chucrut 7, 9, 13, 15 Alt 7, 9, 13, 15 Filete de Sajonia adaptado	Canelones de carne con bechamel 2,4,7,13,15 Alt 2, 4, 7, 13, 15 Pasta con salsa boloñesa	Merluza rebozada con ensalada 2, 4, 5, 14 Alt 2, 4, 5, 14 Pollo con ensalada adaptada	Garbanzos salteados con ternera 15 Alt 15 Arroz con ternera y verduras	Pollo a la plancha con ensalada 14 Alt 14 Pollo con ensalada adaptada
Alt 1					
Alt 2					
Postre	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Yogurt 7 Alt 7. fruta de temporada
Postre Alt					
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 635 47,1 6,7 28,5 15,5 21,5 1,6 7,4	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 634 29,6 9,25 68 18,9 24 1,2 8,3	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 549 17 5,53 68,3 18,5 31,1 1,5 8,33	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 588 24,8 6,8 6,8 17 36,2 1,2 16,3	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 586 25,6 5,9 37,8 18,3 49,2 1,7 6,5
	10-feb.	11-feb.	12-feb.	13-feb.	14-feb.
Primer plato					
P. plato Alt 1					
Ppal línea 1	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo
Alt 1					
Alt 2					
Postre					
Postre Alt					
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib
	17-feb.	18-feb.	19-feb.	20-feb.	21-feb.
Primer plato	Crema de guisantes con bacon 15 Alt 15: Ensalada mixta	Ensalada mixta 14 Alt 14: Ensalada adaptada	Sopa de estrellitas 2, 4 Alt 2,4 Sopa de estrellitas adaptada	Judías verdes rehogadas 15 Alt 15: Patatas guisadas	Crema de calabacín -
P. plato Alt 1					
Ppal línea 1	Bratwurst con patatas 1,2,3,4,5,7,8,9,13,14,15 Alt 7,9,13,15: Filete de cerdo con patatas	Lentejas guisadas con verduras y calabaza 15 Alt 15: Arroz con verduras	Lomo asado con puré de patatas 7 Alt 7: Lomo con puré adaptado	San Jacobo de jamón y queso fundido con lechuga y 1,2,3,4,5,7,8,9,13,14,15 Alt 1,2,3,4,5,7,8,9,13,14,15 San Jacobo adaptado	Calamares a la romana con ensalada 2,4,7,8,14 Alt 2, 4, 7, 14: Filete de merluza a la romana con ensalada Alt 8 Pollo a la plancha con ensalada
Alt 1					
Alt 2					
Postre	Fruta de temporada -	Yogurt 7 Alt 7. fruta de temporada	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -
Postre Alt					
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 711 23,4 6,6 73,4 12,8 51,2 1,9 20,1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 474 23,1 4,8 37,4 11,9 22,1 1,2 14,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 571 24,3 5,4 48,6 19,9 37,1 1,1 8,1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 741 55,4 12,6 34,5 18,8 26,5 2,7 7,8	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 565 37,6 5,6 32,5 13,4 22,5 0,8 6
	24-feb.	25-feb.	26-feb.	27-feb.	28-feb.
Primer plato	Crema de verduras 15 Alt 15 Crema de verduras adaptada	Ensalada mixta 14 Alt 14: Ensalada adaptada	Crema de calabaza -	Lechuga con pepino y maíz -	Brócoli salteado -
P. plato Alt 1					
Ppal línea 1	Pollo en salsa (Hühnerrikasse) con verduras y arroz 2,7,15 Alt 2,7,15 Pollo en salsa adaptado	Pasta boloñesa 2,4,9,13,15 Alt 2,4,9,13,15 Pasta adaptada	Fideuá de verduras de temporada 2,4,15 Alt 2,4,15 Fideuá adaptada con verduras	Ragout de ternera con patatas -	Palitos de pescado rebozado con ensalada 2,3,5,7,8,9,13,14,15 Alt 2,3,7,8,9,13,14,15 Filetes de pescado rebozado adaptado con ensalada Alt 5 Filete de pollo rebozado con ensalada
Alt 1					
Alt 2					
Postre	Yogurt 7 Alt 7. fruta de temporada	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -	Fruta de temporada -
Postre Alt					
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 682 28 8,3 62 17,1 42,2 1,3 9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 711 38 11,1 61,9 22,3 27,2 1,5 8,9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 529 16,4 1,6 77,7 16,6 13,9 1,3 10,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 631 39,1 9,3 35,2 18,1 32,1 1,3 7	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 499 31,3 5,1 31,8 12,7 21,2 2,1 5,7
	3-mar.	4-mar.	5-mar.	6-mar.	7-mar.
Primer plato					
P. plato Alt 1					
Ppal línea 1					
Alt 1					
Alt 2					
Postre					
Postre Alt					
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib

Kcal: valor energético; Gra: Grasa total; AcG: Ácidos grasos saturados; HdC: Hidratos de carbono; Azu: Azúcares; Pro: Proteínas; Sal: Sal; Fib: Fibra  
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, consulte las distintas alternativas para alérgicos e intolerancias en los menús específicos.  
Valoración nutricional por Dra. Laura Arranz, nutricionista de Gana Nutrición.

CÓDIGOS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGICOS					
TIPO	CÓDIGO	Tipo	Código	Tipo	Código
Apio	1	Huevos	4	Frutos de cáscara	10
Cereales con gluten	2	Pescado	5	Cacahuetes	11
Crustáceos	3	Altramucos	6	Sésamo	12
				Soja	13
				Sulfitos	14
				Legumbres	15