

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Guisantes con jamón y patatas dado 	Tallarines a la italiana 	Judías verdes al estilo casero 	Arroz blanco con tomate frito
	Merluza al Horno con pimientos rojos asados 	Hamburguesa casera de cerdo a la plancha con lechuga 	Muslo de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga y tomate 	Bacalao a la romana con ensalada 
	Fruta	Fruta	Yogur 	Fruta
<small>Energía: 634 kcal . Lípidos: 37,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 7,7 g . Hidratos de carbono: 44,1 g . Azúcares: 17,2 g . Proteínas: 27,9 g . Sal: 1,4 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.</small>				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Lentejas estofadas con cebolla, ajo, zanahoria y chorizo 	Judías verdes con patata 	Garbanzos al estilo casero con zanahoria, cebolla y ajo 	Paella mixta (pollo, calamar, cebolla, tomate y pimiento) 	Macarrones con salsa de tomate 
Filete de limanda empanada con ensalada de lechuga y maíz 	Salchichas frescas de cerdo con champiñón salteado 	Tortilla de jamón York con ensalada 	Pechuga de pollo a la plancha con lechuga 	Ventresca de merluza rebozada con ensalada de lechuga y maíz 
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur 	Fruta
<small>Energía: 911 kcal . Lípidos: 60,1 g . Ácidos Grasos Saturados: 11,4 g . Hidratos de carbono: 54,1 g . Azúcares: 18,8 g . Proteínas: 34,0 g . Sal: 4,2 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.</small>				
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<small>Energía: . Lípidos: . Ácidos Grasos Saturados: . Hidratos de carbono: . Azúcares: . Proteínas: . Sal: . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.</small>				
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	Arroz blanco con tomate		Espaguetis a la boloñesa (cebolla, zanahoria, tomate y carne picada) 	Acelgas con patata y jamón serrano 
	Salchichas de Frankfurt con lechuga 		Bacalao a la romana con ensalada de lechuga 	Filete de cabezada a la plancha con pimientos rojos 
	Melocotón en almíbar		Fruta	Fruta
<small>Energía: 519 kcal . Lípidos: 34,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 7,8 g . Hidratos de carbono: 32,1 g . Azúcares: 11,1 g . Proteínas: 19,7 g . Sal: 1,8 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.</small>				
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 1	VIERNES 2
Lentejas al estilo casero con zanahoria y cebolla 	Judía verde con patata 	Arroz tres delicias (gambas, jamón dulce y guisantes) 		
Tortilla de patata con rodaja de tomate natural 	Pechuga de pollo a la plancha con ensalada 	Chuleta de cerdo a la plancha con ensalada guarnición 		
Fruta	Fruta	Helado 		
<small>Energía: 771 kcal . Lípidos: 42,3 g . Ácidos Grasos Saturados: 12,1 g . Hidratos de carbono: 57,6 g . Azúcares: 21,1 g . Proteínas: 35,9 g . Sal: 1,6 g . - . Valoración calculada según Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010 para un niño de 9-13 años con recomendaciones de 2.279 Kcal/día.</small>				
Los menús incluyen agua y pan o pan integral.				

Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.