

LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Macarrones con tomate (*) 	Lentejas estofadas con cebolla, ajo y zanahoria  	Acelgas con patata 	Arroz con champiñones 	Crema de verduras (judía verde, calabacín, puerro) 
Ventresca de merluza a la romana con ensalada       	Tortilla francesa con ensalada  	Filete de cabezada al chilindrón (tomate, pimientos rojos) 	Tilapia rebozada con lechuga       	Muslo de pollo asado en su jugo con ensalada 
Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta	Fruta fresca
Energía: 745 kcal . Lípidos: 46,9 g . Ácidos Grasos Saturados: 8,2 g . Hidratos de carbono: 49,3 g . Azúcares: 17,3 g . Proteínas: 27,8 g . Sal: 1,2 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.				
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Arroz con tomate	Fideua de verduras con calabacín, champiñón, cebolla, guisantes y zanahoria    	Lentejas con verduras  	Judías verdes al estilo casero 	Alubias blancas estofadas con cebolla, ajo, puerro y zanahoria 
Limanda empanada con ensalada de lechuga y maíz       	Pechuga de pollo a la plancha con lechuga 	Bacalao al orio con rodaja de tomate natural     	Magro con tomate con champiñón 	Tortilla de patata casera con lechuga  
Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta	Fruta fresca
Energía: 687 kcal . Lípidos: 37,2 g . Ácidos Grasos Saturados: 7,0 g . Hidratos de carbono: 51,6 g . Azúcares: 17,3 g . Proteínas: 31,3 g . Sal: 1,5 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.				
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Macarrones con tomate (*) 	Acelgas con patata 	Paella mixta (pollo, calamar, cebolla, tomate y pimiento)     	Crema de calabacín	Garbanzos al estilo casero con zanahoria, cebolla y ajo 
Filete de cabezada a la plancha con ensalada 	Muslo de pollo asado en su jugo con ensalada de lechuga y zanahoria 	Tilapia a la romana con lechuga       	Tortilla francesa con ensalada  	Ventresca de merluza en salsa verde con lechuga      
Fruta fresca	Fruta	Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta fresca
Energía: 655 kcal . Lípidos: 37,9 g . Ácidos Grasos Saturados: 7,1 g . Hidratos de carbono: 47,3 g . Azúcares: 16,9 g . Proteínas: 27,6 g . Sal: 2,5 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.				
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Lentejas estofadas con zanahoria, ajo y cebolla  	Arroz con tomate	Puré de calabacín	Garbanzos al estilo casero con zanahoria, cebolla y ajo 	Macarrones a la italiana (*) 
Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria  	Limanda a la inglesa con lechuga       	Lomo asado con lechuga 	Bacalao a la plancha con lechuga     	Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria 
Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta	Fruta fresca
Energía: 641 kcal . Lípidos: 35,9 g . Ácidos Grasos Saturados: 6,6 g . Hidratos de carbono: 51,4 g . Azúcares: 17,2 g . Proteínas: 23,5 g . Sal: 2,1 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.				
LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
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.				
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.