

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>02</p> <p>VACACIONES SEMANA SANTA</p>	<p>03</p> <p>Lentejas guisadas con panceta, pimiento y zanahorias Lentil stew with bacon, pepper and carrots Tortilla de atún con ensalada verde Al. (3-4-12) Tuna omelette with green beans Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>682 Kcal. / P: 33,9g / H: 61,2g G: 30,4g / A.G.S.: 6,8g</p>	<p>04</p> <p>Estofado de patatas con dados de ternera y verduras Potatoes stew with dice veal and vegetables Filete de merluza a la romana con ensalada mixta Al. (1-3-4-12) Breaded hake fillet with mixed salad Natillas / Custard / Pan y Agua / Bread and water Al. (1-3-7)</p> <p>784 Kcal. / P: 36,4g / H: 80,1g G: 33,8g / A.G.S.: 9,3g</p>	<p>05</p> <p>Cocido madrileño completo Chickpeas stew Sopa, repollo, garbanzos, carne, morcilla y chorizo Al. (1-3) Soup, cabbage, chickpeas, meat, blood sausage and sausage Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>619 Kcal. / P: 34,9g / H: 75g G: 16,5g / A.G.S.: 5,6g</p>	<p>06</p> <p>Crema de puerros Al. (7-12) Leeks cream Magro de cerdo estofado con champiñones y arroz blanco Al. (1) Lean pork stew with mushrooms and white rice Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>626 Kcal. / P: 28,3g / H: 83,8g G: 17,8g / A.G.S.: 4,1g</p>
<p>09</p> <p>Macarrones ecológicos a la napolitana Al. (1-3) Napolitan macarroni Lomos de boquerón en tempura con ensalada de lechuga y maíz Al. (1-2-3-4-7-12-13) Anchovy loins in tempura with lettuce and corn salad Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>796 Kcal. / P: 37g / H: 86,5g G: 31,5g / A.G.S.: 6,8g</p>	<p>10</p> <p>Coliflor a la gallega Cauliflower galician Pollo asado en su jugo con patatas Roast chicken in its juice with mashed potatoes Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>679 Kcal. / P: 27,2g / H: 67g G: 29,8g / A.G.S.: 5,3g</p>	<p>11</p> <p>Arroz marinero con tacos de cazón y sepia Al. (4-13) Sailor rice with cazon and squid Tortilla de queso con ensalada de tomate a la provenzal Al. (3-7-12) Cheese omelette with tomato salad Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>710 Kcal. / P: 22,3g / H: 84g G: 30,2g / A.G.S.: 8,3g</p>	<p>12</p> <p>Sopa de estrellas con picadillo de gallina Al. (1-3) Stars soup with minced chicken Chuleta de cerdo con puré de patatas Al. (7-12) Pork chop with mashed potatoes Gelatina / Jelly / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>572 Kcal. / P: 44,6g / H: 37,9g G: 26,6g / A.G.S.: 5,8g</p>	<p>13</p> <p>Fabada asturiana Asturian fabada Croquetas de bacalao con ensalada mixta Al. (1-3-4-7-12) Cod croquettes with mixed salad Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>697 Kcal. / P: 31,4g / H: 76,3g G: 25,8g / A.G.S.: 6,4g</p>
<p>16</p> <p>Arroz con verduritas y dados de pavo Al. (6-7) Rice with vegetables and dice turkey Cazón a la gaditana con ensalada de lechuga y zanahoria Al. (1-4-12) Breaded cazon with lettuce and carrots salad Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>694 Kcal. / P: 29,7g / H: 86g G: 23,9g / A.G.S.: 4g</p>	<p>17</p> <p>Spaguettis boloñesa con carne picada Al. (1-3-9) Bolognese spaguettis with minced meat Tortilla de patatas con ensalada mixta Al. (3-12) Spanish omelette with mixed salad Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>866 Kcal. / P: 25g / H: 103g G: 36,8g / A.G.S.: 6,9g</p>	<p>18</p> <p>Judías verdes salteadas Sauteed with greens beans Escalopines de cerdo al horno con salsa de zanahoria y cebolla con puré de patatas Al. (7-12) Baked pork escalopines with carrots and onion sauce with mashed potatoes Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>662 Kcal. / P: 35,2g / H: 67,4g G: 25,7g / A.G.S.: 7,9g</p>	<p>19</p> <p>Garbanzos estofados con puerros y zanahoria Chickpeas stew with leeks and carrots Merluza en salsa de tomate con patatas cuadro Al. (4) Hake in tomato sauce with potatoes Yogur / Yogurt / Pan y Agua / Bread and water Al. (1-7)</p> <p>696 Kcal. / P: 42,8g / H: 76,1g G: 21,5g / A.G.S.: 4,9g</p>	<p>20</p> <p>Sopa de letras con verduras Al. (1-3) Alphabet soup with vegetables Pollo a la milanesa con ensalada de lechuga, maíz y manzana Al. (1-3-12) Breaded chicken with lettuce, corn and apple Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>612 Kcal. / P: 29,7g / H: 56,4g G: 27,9g / A.G.S.: 5,5g</p>
<p>23</p> <p>Coditos con pisto de verduras Al. (1-3) Pasta with vegetables Huevos revueltos con jamón y champiñones y ensalada mixta Al. (3-6-7-12) Scrambled eggs with ham and mushrooms and mixed salad Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>704 Kcal. / P: 24,4g / H: 80,3g G: 29,5g / A.G.S.: 5,3g</p>	<p>24</p> <p>Crema de calabacín Al. (7-12) Courgette cream Ragut de pollo con salsa de soja, zanahorias, pimiento, cebolla y arroz blanco Al. (1-6) Chicken ragout with soy sauce, carrots, peppers, onion and white rice Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>606 Kcal. / P: 24,5g / H: 82,2g G: 17,9g / A.G.S.: 4,1g</p>	<p>25</p> <p>Lentejas estofadas con pimiento, zanahoria y chorizo Lentil stew with peppers, carrots and sausage Lomos de pescadilla rebozada con verduras asadas Al. (1-3-4) Breaded whiting loin with roasted vegetables Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>743 Kcal. / P: 36,5g / H: 78,3g G: 28,2g / A.G.S.: 6,1g</p>	<p>26</p> <p>Sopa de fideos con menudillos Al. (1-3) Noodle soup with giblets Albóndigas (carne mixta de cerdo y ternera) con menestra de verduras y patata Al. (1-3) Meatballs with mixed vegetables and potatoes Natillas / Custard / Pan y Agua / Bread and water Al. (1-3-7)</p> <p>634 Kcal. / P: 29,9g / H: 76,6g G: 21,9g / A.G.S.: 8,4g</p>	<p>27</p> <p>Paella valenciana Paella Rabas de calamar con ensalada mixta Al. (1-2-3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14) Squid rings with mixed salad Fruta / Fruit / Pan y Agua / Bread and water Al. (1)</p> <p>668 Kcal. / P: 32,2g / H: 72,2g G: 26,3g / A.G.S.: 4,5g</p>
<p>30</p> <p>DIA NO LECTIVO</p>				

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro

- ALÉRGENOS**
1. GLUTEN
 2. CRUSTÁCEOS
 3. HUEVOS
 4. PESCADO
 5. CACAHUETES
 6. SOJA
 7. LÁCTEOS
 8. FRUTOS DE CÁSCARA
 9. APIO
 10. MOSTAZA
 11. SÉSAMO
 12. DIOXIDO DE AZUFRE, SULFITOS
 13. MOLUSCOS
 14. ALTRAMUCES