

Enero 2025

LBASAL: BASAL
INFANTIL / COMIDA / MENÚ DOBLE OPCIÓN

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		8 KCal. 669 H.C. 96 Lip. 26 P. 22	9 KCal. 479 H.C. 47 Lip. 22 P. 26	10 KCal. 650 H.C. 89 Lip. 18 P. 38
		ARROZ CON TOMATE ARROZ BLANCO AL AJILLO	JUDIAS VERDES A LA GALLEGA PURE DE JUDIAS VERDES	LENTEJAS GUIADAS CON CALABAZA PURE DE LENTEJAS
		HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA • ENSALADA DE COLORES	MERLUZA AL HORNO • ENSALADA DEL TIEMPO	PAVO EN SALSA AGRIDULCE • PATATAS AL HORNO • ENSALADA CON REMOLACHA
		FRUTA	YOGUR FRUTA	FRUTA
		PAN INTEGRAL	PAN	PAN
13 KCal. 702 H.C. 84 Lip. 31 P. 27	14 KCal. 655 H.C. 80 Lip. 28 P. 25	15 KCal. 532 H.C. 53 Lip. 23 P. 31	16 KCal. 634 H.C. 65 Lip. 25 P. 37	17 KCal. 677 H.C. 88 Lip. 26 P. 28
GUISANTES SALTEADOS CON JAMON PURE DE GUISANTES	MACARRONES AL PESTO DE BROCOLI	CREMA DE ESPINACAS ESPINACAS SALTEADAS	COLIFLOR GRATINADA PURE DE COLIFLOR	SOPA DE COCIDO
TORTILLA ESPAÑOLA • ENSALADA DE COLORES	DORADA AL AJILLO • ENSALADA DEL TIEMPO	CINTA DE LOMO A LA PLANCHA • PATATAS FRITAS • LECHUGA Y ACEITUNAS	SALMON A LA NARANJA • QUINOA SALTEADA • ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	COCIDO MADRILEÑO
FRUTA	YOGUR FRUTA	FRUTA	YOGUR FRUTA	FRUTA
PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN
20 KCal. 551 H.C. 96 Lip. 14 P. 15	21 KCal. 979 H.C. 167 Lip. 19 P. 45	22 KCal. 613 H.C. 65 Lip. 28 P. 28	23 KCal. 669 H.C. 84 Lip. 23 P. 35	24 KCal. 555 H.C. 85 Lip. 15 P. 25
PISTO MANCHEGO CREMA DE CALABAZA	ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ CREMA DE ALUBIAS	PATATAS CON CHORIZO PATATAS CON VERDURAS	LENTEJAS ESTOFADAS CREMA DE LENTEJAS	FIDEUA DE VERDURA PASTA SALTEADA
WOK DE PASTA CON VERDURAS Y GUISANTES	BACALAO CON TOMATE • ENSALADA DE COLORES	POLLO ASADO • CHAMPIÑÓN SALTEADO • LECHUGA Y MAÍZ	HUEVOS EN SALSA CON TAQUITOS DE JAMÓN • ENSALADA DEL TIEMPO	LUBINA A LA ESPALDA • TOMATE ASADO • ENSALADA VERDE
FRUTA	YOGUR FRUTA	FRUTA	YOGUR FRUTA	FRUTA
PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN
27 KCal. 654 H.C. 95 Lip. 23 P. 22	28 KCal. 438 H.C. 43 Lip. 18 P. 27	29 KCal. 676 H.C. 87 Lip. 26 P. 28	30 KCal. 570 H.C. 52 Lip. 26 P. 34	31 KCal. 687 H.C. 81 Lip. 23 P. 43
PAELLA HORTELANA ARROZ BLANCO SALTEADO	BROCOLI REHOGADO CON PATATA PURÉ DE BROCOLI	SOPA DE COCIDO	CREMA DE CALABACIN MENESTRA DE VERDURA SALTEADA	JUDIAS PINTAS CON VERDURAS PURE DE ALUBIAS
REVUELTO DE HUEVOS CON PAVO • ENSALADA DE COLORES	MERLUZA A LA PLANCHA • PIMIENTOS ROJOS ASADOS	COCIDO MADRILEÑO	LOMOS DE CABALLA • SALSA DE TOMATE CASERA • ENSALADA CON REMOLACHA	FILETE DE TERNERA EN SALSA • BONIATO AL HORNO • LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA	YOGUR FRUTA	FRUTA	YOGUR FRUTA	FRUTA
PAN	PAN	PAN INTEGRAL	PAN	PAN

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. Siempre habrá opción de fruta como alternativa al postre. Se ofrecerá postre lácteo sin azúcar para aquellas edades que no esté incorporada el azúcar o que sigan una dieta libre de azúcares