

LUNES 1	CODITOS CON TOMATE Y ATUN TORTILLA FRANCESA ENSALADA DE LECHUGA LACTEO	MIERCOLES 17	LENTEJAS ESTOFADAS ESCALOPINES DE LOMO A LAS FINAS HIERBAS VERDURITAS DE TEMPORADA FRUTA
MARTES 2	GUISO DE GARBANZOS CON ESPINACAS LOMO ADOBADO ZANAHORIAS FRUTA	JUEVES 18	ARROZ A LA RIOJANA CAZON CON TOMATE PATATITAS AL VAPOR FRUTA
MIERCOLES 3	ARROZ MARINERA LOMITO DE MARRAJO CON SALSA DE TOMATE GUISANTES FRUTA	VIERNES 19	SOPAS DEL COCIDO CON FIDEOS ALBONDIGAS EN SALSA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA Y PAN INTEGRAL
JUEVES 4	ENSALADA DE PASTA TRICOLOR ALBONDIGAS EN SALSA VERDURITAS FRUTA	LUNES 22	ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS ABADEJO CON CREMA DE GAMBAS BROCOLI AL VAPOR FRUTA
VIERNES 5	LENTEJAS ESTOFADAS TILAPIA EN SALSA VERDE PATATAS AL VAPOR FRUTA Y PAN INTEGRAL	MARTES 23	ARROZ CON POLLO Y VERDURAS HUEVOS RELLENOS CON TOMATE Y ATUN ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA
LUNES 8	ARROZ CON VERDURITAS SALCHICHAS FRESCAS DE POLLO ZANAHORIAS LACTEO	MIERCOLES 24	CREMA DE GUISANTES PAVO EN PEPIITORIA ARROZ INTEGRAL FRUTA
MARTES 9	COCIDO COMPLETO CON POLLO Y TERNERA BAJO EN GRASAS ENSALADA FRUTA	JUEVES 25	MACARRONES A LA NAPOLITANA FILETE DE LENGUANDO ZANAHORIAS LACTEO
MIERCOLES 10	CREMA DE CALABACIN CONTRAMUSLOS DE POLLO ASADOS ARROZ INTEGRAL FRUTA	VIERNES 26	GARBANZOS GUISADOS CON ESPINACAS Y BACALAO LOMO ADOBADO GUISANTES FRUTA Y PAN INTEGRAL
JUEVES 11	PATATAS CON CHOQUITOS Y CAZON TORTILLA FRANCESA DE JAMON YORK FRUTA	LUNES 29	PAELLA MIXTA ALBONDIGAS CON TOMATE VERDURITAS DE TEMPORADA FRUTA
LUNES 15	CREMA DE MENESTRA DE VERDURA ESTOFADO DE TERNERA CHAMPINONES FRUTA	MARTES 30	CREMA DE CALABAZA TORTILLA DE PATATAS LECHUGA Y TOMATE NATURAL FRUTA
MARTES 16	CODITOS A LA BOLONESA ATUN ENCEBOLLADO ZANAHORIAS FRUTA	MIERCOLES 31	SOPA DE ESTRELLITAS PALETA DE CERDO ESTOFADA CHAMPINONES FRUTA

Todos nuestros menús están perfectamente adaptados a cualquier alergia que tengan los niños, celiacos, lactosa, huevo, frutos secos.... Las comidas se envían en envases etiquetados aparte para cada niño. Respecto a los niños musulmanes también se adaptan las comidas, cuidando que el día que haya carne se le sustituya el menú por pescado o verdura según nuestro cocinero

