

# MENÚ OCTUBRE 2024 INFANTIL

	LUNES 30	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
<b>1er PLATO</b>	SOPA DE VERDURA Y CARNE	LONCHA DE PAVO	OLLETA VALENCIANA	CROQUETAS	CREMA DE GUISANTES Y VERDURAS
<b>2º PLATO</b>	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON SALSA DE TOMATE Y VERDURAS	TIBURONES INTEGRALES CON TOMATE Y BACON	TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN	ARROZ CON POLLO	MERLUZA REBOZADA
<b>ENSALADA</b>	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
<b>POSTRE</b>	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y HELADO
<b>VALOR NUTRICIONAL</b>	KCAL 501 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4	KCAL 500 KJ 2200 Pt(g) 18 Sal(g) 2,1 Hc(g) 81 Azúcar(g) 19 Lip(g)15 Sat(g) 3	KCAL 538 KJ 2246 Pt(g) 30 Sal(g) 1,8 Hc(g) 69 Azúcar(g) 19 Lip(g) 18 Sat(g) 4	KCAL 510 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4	KCAL 581 KJ 2317 Pt(g) 27 Sal(g) 1,5 Hc(g) 67 Azúcar(g) 16 Lip(g)21 Sat(g) 4
<b>PROPUESTA DE CENA</b>	LUBINA AL HORNO CON GAJOS DE PATATA Y DADOS DE CALABACIN. FRUTA	CREMA DE ZANAHORIA, CALABACIN Y JUDÍA VERDE. HUEVO REVUELTO CON QUESO. FRUTA	CREMA DE COLIFLOR, ZANAHORIA Y PUERRO. LOMO DE SALMÓN A LA NARANJA. FRUTA	RODAJA DE CORVINA AL VAPOR CON VERDURITAS. FRUTA	RAMILLETES DE COLIFLOR AL HORNO CON PIMENTÓN, ACEITE DE OLIVA. TOMATE Y QUESO FRESCO. FRUTA

# MENÚ OCTUBRE 2024 INFANTIL

LUNES 7

MARTES 8

MIÉRCOLES 9

JUEVES 10

VIERNES 11

1er PLATO	SOPA DE VERDURAS	LONCHA DE QUESO		LENTEJAS CON VERDURAS	ARROZ CON TOMATE
2º PLATO	DORÉ AL HORNO CON RODAJAS DE CALABACÍN	MACARRONES CON ATÚN		LOMO A LA PLANCHA	Y TORTILLA
ENSALADA	ENSALADA FRESCA	ENSALADA DE LA HUERTA		ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
POSTRE	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA		PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y HELADO
VALOR NUTRICIONAL	KCAL 517 KJ 2149 Pt(g) 23 Sal g) 1,3 Hc g) 69 Azúcar(g) 15 Lip(g)16 Sat(g) 2	KCAL 514 KJ 2149 Pt(g) 23 Sal g) 1,3 Hc g) 69 Azúcar(g) 15 Lip(g)16 Sat(g) 2		KCAL 530 KJ 2200 Pt(g) 25 Sal(g) 2,1 Hc(g) 51 Azúcar(g) 21 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 526 KJ 2200 Pt(g) 25 Sal(g) 2,1 Hc(g) 51 Azúcar(g) 21 Lip(g) 22 Sat(g) 5
PROPUESTA DE CENA	PATATA ASADA CON HAMBURGUESA CASERA DE GARBANZO. ENSALADA DE PIMIENTO Y CEBOLLA.FRUTA	CREMA DE LENTEJA ROJA Y CALABAZA. TORTILLA FRANCESA. FRUTA		ALCACHOFAS AL HORNO CON MEDALLONES DE CONEJO Y BONIATO ASADO. FRUTA	HUEVO REVUELTO CON PISTO. ENSALADA VARIADA. FRUTA

# MENÚ OCTUBRE 2024 INFANTIL

LUNES 14

MARTES 15

MIÉRCOLES 16

JUEVES 17

VIERNES 18

<b>1er PLATO</b>	SOPA DE PESCADO	ESPIRALES BOLOÑESA MIXTA( CARNE Y SOJA)	LENTEJAS CON VERDURITAS	PAN CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE ALUBIAS CON CALABACÍN
<b>2º PLATO</b>	BURGUER DE POLLO CON PATATAS DADO		TORTILLA A LA FRANCESA	PAELLA VALENCIANA	COLA DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ
<b>ENSALADA</b>	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
<b>POSTRE</b>	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y HELADO
<b>VALOR NUTRICIONAL</b>	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5
<b>PROPUESTA DE CENA</b>	CREMA DE VERDURAS CON KALE Y AVENA. SANDWICH INTEGRAL DE HUMUS Y QUESO. FRUTA	JUDÍAS VERDES CON TOMATE. HAMBURGUESA CASERA DE MERLUZA. FRUTA	PATATAS GRATINADAS AL HORNO CON BECHAMEL Y QUESO. ENSALADA MEZCLUM. FRUTA	FILETE DE TRUCHA AL VAPOR CON VERDURITAS. FRUTA	PASTEL DE VERDURAS CON LACÓN Y QUESO. FRUTA

# MENÚ OCTUBRE 2024 INFANTIL

LUNES 21

MARTES 22

MIÉRCOLES 23

JUEVES 24

VIERNES 25

<b>1er PLATO</b>	SOPA DE COCIDO	PASTA CON TAQUITOS DE JAMÓN	GARBANZOS CON VERDURAS	CAPRICHIO DE CALAMAR	LENTEJAS CON VERDURITAS
<b>2º PLATO</b>	ALBÓNDIGAS CON SALSA DE VERDURAS	LOMO DE RAPE ASADO CON GUISANTES	ARROZ AL HORNO	TORTILLA DE ATÚN	
<b>ENSALADA</b>	MIX VEGETALES	ENSALADA DE LA HUERTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA DE COLOR	ENSALADA CON FRUTA
<b>POSTRE</b>	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y FRUTA DE TEMPORADA	PAN INTEGRAL Y HELADO
<b>VALOR NUTRICIONAL</b>	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5	KCAL 511 KJ 2137 Pt(g) 21 Sal(g) 2,1 Hc(g) 61 Azúcar(g) 20 Lip(g) 22 Sat(g) 5
<b>PROPUESTA DE CENA</b>	LASAÑA CASERA DE VERDURITAS Y QUESO. FRUTA	RAMILLETES DE ROMESCU GRATINADOS CON BECHAMEL Y QUESO. FRUTA	CREMA DE CALABACIN Y CEBOLLA. HUEVO REVUELTO CON RODAJAS DE ACEITUNA. FRUTA	BERENJENA RELLENA DE BOLOÑESA DE SOJA Y VERDURITAS. FRUTA	ESPIRALES DE CALABACIN CON TAQUITOS DE POLLO Y TOMATE GRATINADOS CON QUESO. FRUTA