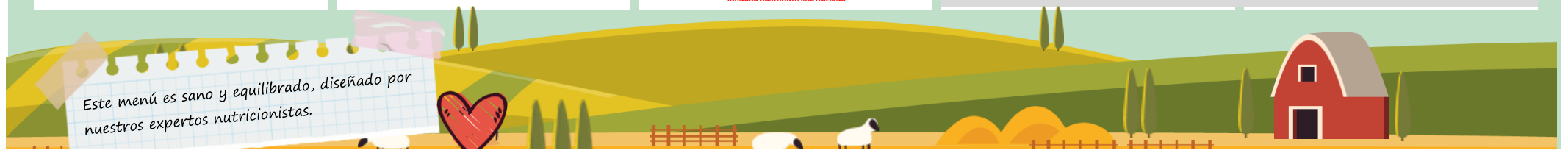


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
31 Arroz Cerdo Verdura cruda Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	01 Sopa Pescado blanco Verdura cruda Fruta fresca y pan Kcal: 134,726 prot (g): 2,877 lip (g): 0,333 hc (g): 28,514	02 Pasta Pescado azul Verdura cruda Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	03 Verdura entera Huevo Patata Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	04 Verdura crema Ave Patata Fruta fresca y pan Kcal: 134,726 prot (g): 2,877 lip (g): 0,333 hc (g): 28,514
07 Verdura crema Ave Patata Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	08 Arroz Pescado blanco Verdura cruda Fruta fresca y pan Kcal: 134,726 prot (g): 2,877 lip (g): 0,333 hc (g): 28,514	09 Pasta Huevo Verdura cruda Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	10 Verdura entera Pescado azul Verdura cruda Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	11 Sopa Cerdo Patata Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67
14 Vacaciones De Semana Santa 2025	15 Vacaciones De Semana Santa 2025	16 Vacaciones De Semana Santa 2025	17 Vacaciones De Semana Santa 2025	18 Vacaciones De Semana Santa 2025
21 Pasta Pescado azul Patata Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	22 Verdura entera Ave Verdura cruda Fruta fresca y pan Kcal: 134,726 prot (g): 2,877 lip (g): 0,333 hc (g): 28,514	23 Sopa Pescado blanco Patata Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	24 Arroz Huevo Verdura cruda Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67	25 Verdura crema Cerdo Patata Lácteo y pan Kcal: 336,91 prot (g): 19,799 lip (g): 18,385 hc (g): 22,67
28 Crema de calabaza Filete de pollo al horno Patata panadera con cebolla al horno Pan sin gluten y fruta fresca Kcal: 142,346 prot (g): 2,409 lip (g): 3,279 hc (g): 24,029	29 Sopa de ave con fideos sin gluten Tortilla de calabacín Tomate aliñado Pan sin gluten y fruta fresca Kcal: 424,995 prot (g): 22,149 lip (g): 20,106 hc (g): 37,003	30 Espirales sin gluten con tomate Cinta de lomo a la plancha Lechuga y zanahoria Pan sin gluten y fruta fresca Kcal: 674,583 prot (g): 30,699 lip (g): 24,742 hc (g): 79,392 JORNADA GASTRONÓMICA ITALIANA	01 Arroz ala milanesa Bacalao a la roteña Enslada de lechuga y maíz Lácteo y pan Kcal: 430,554 prot (g): 32,412 lip (g): 22,415 hc (g): 24,161	02 Verdura crema Ave Patata Fruta fresca y pan Kcal: 134,726 prot (g): 2,877 lip (g): 0,333 hc (g): 28,514

Este menú es sano y equilibrado, diseñado por nuestros expertos nutricionistas.





la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS



Si en el cole el primer plato fue...



Verdura



Pasta/Arroz



Pasta/Arroz



Verdura



Legumbres



Verdura



Pasta/Arroz



Para cenar puede ser...

SEGUNDOS PLATOS



Si en el cole el segundo plato fue...



Huevo



carne



Pescado



Pescado



Huevo



carne



Legumbres



Verdura



Huevo



carne



Huevo



Pescado



Fruta



lácteo