

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Diciembre 2025

CPI PARQUE GOYA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>1</b> <b>Macarrones (integrales)</b> con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3	<b>2</b> Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1	<b>3</b> <b>Crema de calabacín (eco.)</b> Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Pescado con Legumbres y Lácteos VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1	<b>4</b> Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2	<b>5</b> Arroz tres delicias Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1	<b>6</b> 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos	<b>7</b> 1º Legumbres 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Arroz 2º Pescado con Patatas y Lácteos
<b>8</b> <b>FESTIVO</b> 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos (*) 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>9</b> Arroz hortelano con legumbres con verduras Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1	<b>10</b> Sopa marinera de pescado y fideos Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1	<b>11</b> <b>Crema de calabacín (eco.)</b> Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1	<b>12</b> Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1	<b>13</b> 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Fruta	<b>14</b> 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos
<b>15</b> Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1	<b>16</b> Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1	<b>17</b> <b>Espaguetis integrales (eco.)</b> con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1	<b>18</b> - Alubias estofadas con calabaza Tortilla de york y queso con ensalada de lechuga, pepino y maíz Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3	<b>19</b> <b>MENÚ ESPECIAL</b> Arroz con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1	<b>20</b> 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>21</b> 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos
<b>22</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta	<b>23</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos	<b>24</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta	<b>25</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta (*) 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta	<b>26</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta	<b>27</b> 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos	<b>28</b> 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos
<b>29</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta	<b>30</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta	<b>31</b> <b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Lácteos (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta		Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. <b>TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</b>		

(\*) Recomendación cena (\*\*) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: [WWW.ELGUSTODECRECER.ES](http://WWW.ELGUSTODECRECER.ES)

MES: Diciembre 2025 - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Macarrones (integrales) con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz hortelano con legumbres con verduras Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa marinera de pescado y fideos Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Espaguetis integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Tortilla de york y queso con ensalada de lechuga, pepino y maiz Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>

MES: Diciembre 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Macarrones (integrales) con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz hortelano con legumbres con verduras Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa marinera de pescado y fideos Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Espaguetis integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Tortilla de york y queso con ensalada de lechuga, pepino y maíz Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>

Sin Gluten

MES: Diciembre 2025 - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Pasta (sin gluten) con salsa de zanahoria Filete de merluza a la plancha con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Verduras salteadas Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa de pasta (sin gluten) Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Salmón a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Sopa de pasta (sin gluten) Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Pasta (sin gluten) napolitana Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Tortilla de york y queso con ensalada de lechuga, pepino y maíz Yogur y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan (sin gluten)</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>



MES: Diciembre 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Macarrones (integrales) con salsa de zanahoria Estofado de pavo con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias Lomo a la plancha con patatas dado Fruta y pan</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz hortelano con legumbres con verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa de fideos Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Estofado de pavo con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Espaguetis integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Tortilla de york y queso con ensalada de lechuga, pepino y maiz Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>

Sin Lactosa

MES: Diciembre 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1 Macarrones (integrales) con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</p> <p>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</p>	<p>2 Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</p>	<p>3 Crema de calabacín (eco.) Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</p> <p>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</p>	<p>4 Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur de soja y pan integral</p> <p>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</p>	<p>5 Arroz tres delicias (sin lactosa) Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan</p> <p>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</p>
<p>8</p> <p>FESTIVO</p>	<p>9 Arroz hortelano con legumbres con verduras Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</p>	<p>10 Sopa marinera de pescado y fideos Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan</p> <p>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</p>	<p>11 Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur de soja y pan integral</p> <p>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</p>	<p>12 Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</p> <p>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</p>
<p>15 Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</p> <p>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</p>	<p>16 Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</p>	<p>17 Espaguetis integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</p> <p>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</p>	<p>18 - Alubias estofadas con calabaza Tortilla francesa de jamón york con ensalada de lechuga, pepino y maíz Yogur de soja y pan integral</p> <p>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</p>	<p>19 MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y tomate Postre especial y pan</p> <p>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</p>
<p>22</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>	<p>23</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>	<p>24</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>	<p>25</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>	<p>26</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>
<p>29</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>	<p>30</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>	<p>31</p> <p>VACACIONES DE NAVIDAD</p>		<p>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</p>

Sin Cerdo

MES: Diciembre 2025 - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Macarrones (integrales) con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Estofado de pavo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias (sin jamón york) Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa marinera de pescado y fideos Estofado de pavo Fruta y pan</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Estofado de pavo con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Espaguetis integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga, pepino y maiz Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>

No Carne

MES: Diciembre 2025 - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Macarrones (integrales) con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Abadejo a la plancha con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias (sin jamón york) Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa marinera de pescado y fideos Abadejo a la plancha Fruta y pan</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Filete de merluza a la plancha con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Filete de lenguadina a la plancha con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Espaguetis integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Tortilla francesa con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga, pepino y maiz Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Filete de merluza al horno con vinagreta de citricos con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>



MES: Diciembre 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Macarrones (sin huevo) con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Magro a la plancha con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias (sin huevo) Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz hortelano con legumbres con verduras Magro a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa marinera de pescado y fideos con pasta (sin huevo) Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan integral</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Pasta (sin huevo) napolitana Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Lomo a la plancha con ensalada de lechuga, pepino y maíz Yogur y pan integral</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>

MES: Diciembre 2025

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<div>1</div> <div>Macarrones (integrales) con salsa de zanahoria Filete de merluza al horno con refrito de ajo y balsámico con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.244/776 GT:21 GS:1 HC:111 AZ:27 PROT:37 SAL:3</div>	<div>2</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Fruta y pan</div> <div>VE:3.302/790 GT:22 GS:3 HC:122 AZ:27 PROT:35 SAL:1</div>	<div>3</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Lomo asado al ajillo con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.051/730 GT:11 GS:2 HC:127 AZ:28 PROT:19 SAL:1</div>	<div>4</div> <div>Rehogado de col y patata (verduras frescas) Pollo asado con tomillo con ensalada de lechuga y tomate Yogur y pan</div> <div>VE:3.093/740 GT:16 GS:5 HC:50 AZ:10 PROT:46 SAL:2</div>	<div>5</div> <div>Arroz tres delicias Caballa al horno y aliño de limón con patatas dado Fruta y pan</div> <div>VE:3.281/785 GT:43 GS:7 HC:119 AZ:25 PROT:31 SAL:1</div>
<div>8</div> <div>FESTIVO</div>	<div>9</div> <div>Arroz hortelano con legumbres con verduras Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan</div> <div>VE:3.323/795 GT:20 GS:2 HC:121 AZ:37 PROT:47 SAL:1</div>	<div>10</div> <div>Sopa marinera de pescado y fideos Salteado de cerdo con pisto suave Fruta y pan</div> <div>VE:3.202/766 GT:35 GS:11 HC:93 AZ:35 PROT:36 SAL:1</div>	<div>11</div> <div>Crema de calabacín (eco.) Pollo a la barbacoa con patatas dado asadas con ajo y romero Yogur y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:22 GS:6 HC:73 AZ:11 PROT:32 SAL:1</div>	<div>12</div> <div>Salteado de guisantes con sofrito de tomate y cebolla Suprema de salmón al limón con ensalada de lechuga y aceitunas negras Fruta y pan</div> <div>VE:3.173/759 GT:18 GS:3 HC:106 AZ:28 PROT:38 SAL:1</div>
<div>15</div> <div>Lentejas estofadas con verduras Abadejo a la bilbaína con ensalada de lechuga y remolacha Fruta y pan</div> <div>VE:3.256/779 GT:18 GS:1 HC:113 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>	<div>16</div> <div>Trinchado de coliflor fresca y patata con refrito de ajo Magro en salsa con patatas asadas con tomate y cebolla Fruta y pan</div> <div>VE:3.160/756 GT:12 GS:2 HC:122 AZ:31 PROT:25 SAL:1</div>	<div>17</div> <div>Espaguetis integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Pollo asado al limón con dados de zanahorias y calabacín Fruta y pan</div> <div>VE:3.277/784 GT:26 GS:4 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</div>	<div>18</div> <div>- Alubias estofadas con calabaza Tortilla de york y queso con ensalada de lechuga, pepino y maíz Yogur y pan</div> <div>VE:3.273/783 GT:56 GS:6 HC:89 AZ:14 PROT:29 SAL:3</div>	<div>19</div> <div>MENÚ ESPECIAL Arroz con salsa de tomate Hamburguesa mixta con ensalada de lechuga y tomate Natillas y pan</div> <div>VE:3.227/772 GT:16 GS:1 HC:115 AZ:27 PROT:38 SAL:1</div>
<div>22</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>23</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>24</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>25</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>26</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>
<div>29</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>30</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>	<div>31</div> <div>VACACIONES DE NAVIDAD</div>		<div></div> <div>Contenidos en nutrientes correspondientes a una población escolar entre los 9 y los 13 años. Los valores para el rango de 3 a 8 años corresponden a un 80% de los indicados en este menú. TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA</div>