

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2.</p> <p>Lentejas estofadas con magro <i>Lentils steew with loin</i></p> <p>Tortilla de atún con tomate <i>Tuna omelette and tomato</i></p> <p>Fruta natural, y pan <i>Fresh fruit, milk and bread</i></p> <p>751 Kcal 33,6g Prot 38,6g Lip 59,7g Hc</p>	<p>3.</p> <p>Patatas guisadas a la Riojana <i>Riojana Style stew potatoes</i></p> <p>Caballa en aceite con berenjena <i>Mackerel in oil with eggplant</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>602 Kcal 29,3g Prot 26,7g Lip 56,8g Hc</p>	<p>4.</p> <p>Sopa de cocido con fideos <i>Soup Madrileña style</i></p> <p>Pelota Alicantina <i>Meatballs syle Alicintina</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>571 Kcal 24,8g Prot 23,9g Lip 56,4g Hc</p>	<p>5.</p> <p>Puré de calabaza <i>Pumpkin puree</i></p> <p>Pollo en pepitoria <i>Pepitoria chicken style</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>589 Kcal 31,1g Prot 28,5g Lip 47,4g Hc</p>	<p>6.</p> <p>Macarrones a la Boloñesa <i>Macaroni Bolognese</i></p> <p>Halibut al horno con champiñón <i>Baked halibut with mushroom</i></p> <p>Yogur y pan <i>Yoghurt and bread</i></p> <p>695 Kcal 41,6g Prot 30,2g Lip 62,1g Hc</p>
<p>9.</p> <p>Arroz marinera con calamares y mejillones <i>Marinara rice with squid and mussels</i></p> <p>Merluza con salsa de tomate <i>Abadejo homemade, with sauce tomo</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit, and bread</i></p> <p>662 Kcal 40,5g Prot 23,8g Lip 68,8g</p>	<p>10.</p> <p>Potaje de garbanzos y verduras <i>Chickpeas stew with vegetables</i></p> <p>Huevos rellenos de atún y tomate <i>Egg with tuna and tomato</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>840 Kcal 45g Prot 36,6g Lip 73,2g Hc</p>	<p>11.</p> <p>Tallarines gratinados con bacon <i>Noodles with bacon</i></p> <p>Lomo adobado con pimientos <i>Loin marinated with peppers</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>591 Kcal 14,5g Prot 32,8g Lip 87,4g Hc</p>	<p>12</p> <p>Crema de verduras con picatostes <i>Vegetable pureé with croutons</i></p> <p>Albóndigas castellanas con zanahoria y guisantes <i>Meatballs style castellna with crrot and peas</i></p> <p>Fruta natural pan <i>Natural juice and bread</i></p> <p>527 Kcal 13,2g Prot 16,6g Lip 62,3g Hc:</p>	<p>13.</p> <p>NO LECTIVO</p>
<p>16.</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>17.</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>18.</p> <p>Pella mixta con magro y verduras <i>Loin and vegetbles paella</i></p> <p>Longanizas con pimientos <i>Sausages with peppers</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>885 Kcal 28,2g Prot 47,9g Lip 82,9g Hc</p>	<p>19.</p> <p>Puré de verduras <i>Vegetable mashed</i></p> <p>Filete de halibut con patatas panadera <i>Fillet alibut with baket potatoes</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>725 Kcal 40,6g Prot 27,8g Lip 72,5g Hc</p>	<p>20</p> <p>Sopa de cocido con fideos <i>Soup Madrileña with pasta</i></p> <p>Complemento de garbanzos, carne y verduras <i>Complement stew</i></p> <p>Yogur y pan <i>Yoghurt and brean</i></p> <p>681 Kcal 23,7g Prot 15,8g Lip 52,4g:</p>
<p>23.</p> <p>Patatas a la marinera <i>Fish potatoes</i></p> <p>Pollo al horno con pimientos <i>Roasted chicken with peppers</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>628 Kcal 14,1g Prot 32,2g Lip 70,3g Hc</p>	<p>24.</p> <p>Espaguettis con atún <i>Spaguetti with tuna</i></p> <p>Merluza tres delicias con champiñón <i>Delicatessen hake with mushroom</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>607 Kcal 37,1g Prot 23,5g Lip 58,2g Hc</p>	<p>25.</p> <p>Puré de verduras <i>Vegetable mashed</i></p> <p>Chuleta de Sajonia con patata al horno <i>Saxony style porkchop and fries</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>697 Kcal 19,3g Prot 33g Lip 72,9g Hc</p>	<p>26.</p> <p>Empedrado de alubias blancas con verduras <i>White beans stew vegetables</i></p> <p>Revuelto de huevo y York <i>Scrambled egg and York</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>784 Kcal 22,7g Prot 12,5g Lip 58,6g Hc:</p>	<p>27. DIA INTERNACIONAL DEL CELÍACO</p> <p>Arroz a la cubana <i>Cuban style rice</i></p> <p>Halibut al horno con berenjena <i>Roastet Halibut fillet with eggplant</i></p> <p>Yogur y pan <i>Yoghurt and bread</i></p> <p>797 Kcal 46g Prot 35g Lip 70,6g Hc</p>
<p>30.</p> <p>Potaje de lentejas y verduras <i>Lentils stew with vegetable</i></p> <p>Tortilla francesa con calabacín <i>Francoise omelette with courgete</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>693 Kcal 14,1g Prot 32,2g Lip 70,3g Hc</p>	<p>31.</p> <p>Macarrones a la boloñesa <i>Bolognesa macaroni</i></p> <p>Albóndigas castellanas <i>Meatballs style castelana</i></p> <p>Fruta natural y pan <i>Fresh fruit and bread</i></p> <p>577 Kcal 4,6g Prot 5,9g Lip 25g Hc:</p>			