



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>27 NOVIEMBRE- 1 DICIEMBRE SEMANA 1</b>	<p>Sopa de fideos</p> <p>Ensalada mixta con tomate, pepino, pimiento rojo y millo</p> <p>Churros de pescado con papas sancochadas</p> <p>Albóndigas de espinacas con papas sancochadas</p>	<p>Potaje de verduras con judías</p> <p>Ensalada con remolacha, semillas, manzana y millo</p> <p>Pollo al horno con salsa de pimiento de piquillo y cuscús</p> <p>Estofado de lentejas</p>	<p>Potaje de lentejas</p> <p>Ensalada con pimiento de piquillo, cebolla, pepino y zanahoria</p> <p>Coditos de pasta con boloñesa de ternera</p> <p>Coditos de pasta vegetal</p> <p>Quark</p>	<p>Crema de acelgas</p> <p>Ensalada con tomate, berros y queso tierno</p> <p>Pechuga de pavo a la plancha con arroz</p> <p>Pimientos rellenos</p>	<p>Crema de puerro y calabacín</p> <p>Ensalada de col con zanahoria, queso, pavo y piña</p> <p>Lomo adobado con papas</p> <p>Garbanzos con calabaza y brócoli</p>
<b>4-8 DICIEMBRE SEMANA 2</b>	<p>Sopa de pescado</p> <p>Ensalada tropical con melocotón, semillas, cebolla roja y zanahoria</p> <p>Albóndigas en salsa casera con arroz</p> <p>Garbanzada</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Ensalada con naranja, queso y semillas</p> <p>Taquitos de merluza rebozados con papas sancochadas y mojo</p> <p>Judías con pisto</p>	<b>FESTIVO</b>	<b>VACACIONES ESCOLARES</b>	<b>FESTIVO</b>
<b>11-15 DICIEMBRE SEMANA 3</b>	<p>Sopa de estrellitas</p> <p>Ensalada de alubias con pimiento, millo, atún y tomate</p> <p>Croquetas de pollo con lazos de pasta al ajillo</p> <p>Falafel con lazos de pasta al ajillo</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Ensalada de berros con tomate y queso tierno</p> <p>Arroz con salchichas, guisantes y zanahoria</p> <p>Pimientos rellenos con verdura</p>	<p>Potaje de acelgas con judías blancas</p> <p>Ensalada de la huerta con millo, pepino, pimiento de piquillo y queso</p> <p>Pavo en salsa teriyaki con papas sancochadas</p> <p>Hamburguesa vegetal</p> <p>Quark</p>	<p>Crema de calabacín y brócoli</p> <p>Tomates aliñados</p> <p>Macarrones con atún</p> <p>Macarrones vegetales</p>	<p>Caldo de millo</p> <p>Ensalada griega con queso feta, pepino, cebolla y aceituna negra</p> <p>Cinta de lomo con salsa de manzana y papas dado</p> <p>Judías al curry con papas dado</p>
<b>18-21 DICIEMBRE SEMANA 4</b>	<p>Potaje de verduras con garbanzos</p> <p>Ensalada con tomatitos cherry, canónigos y queso tierno</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Paella vegetal</p>	<p>Sopa de fideos</p> <p>Ensalada de cangrejo, aguacate, zanahoria y piña</p> <p>Merluza a la riojana con papas sancochadas</p> <p>Rehogado de lentejas con papas sancochadas</p>	<p>Potaje de berros con judías</p> <p>Ensalada de col con manzana rallada y zanahoria</p> <p>Ravioli con jamón</p> <p>Ravioli de espinacas</p> <p>Quark</p>	<p>Caldo de navidad con picadillo de huevo duro y pollo</p> <p>Ensalada con bacón, queso, millo y picatostes</p> <p>Pavo al horno con salsa gravy, papas doradas, coles de Bruselas y zanahorias baby con canela</p> <p>Quiche de verduras con queso</p> <p>Tarta</p>	<b>VACACIONES ESCOLARES</b>









<b>SEMANA 1</b>	Cal.865 Prot. 36,7 Hc. 90,2 Gr. 36,4 fibra 7,4	Cal. 1271 Prot. 86,17 Hc 160 Gr. 34,8 fibra 38,1	Cal. 1293 Prot. 65,8 Hc. 219 Gr. 15,2 fibra 7	Cal. 643 Prot. 43,9 Hc. 50,9 Gr. 24,7 fibra 3,1	Cal. 762 Prot: 38.13 Hc. 95.3 Gr. 25.32 Fibra: 17.38
<b>SEMANA 2</b>	Cal. 984 Prot. 49 Hc.123 Gr. 32.8 Fibra: 11.85	Cal. 912 Prot. 50,8 Hc. 84,7 Gr. 40,8 fibra 3	<b>FESTIVO</b>	<b>VACACIONES ESCOLARES</b>	<b>FESTIVO</b>
<b>SEMANA 3</b>	Cal. 1190 Prot. 62,5 Hc 171,7 Gr. 27 fibra 7	Cal. 1223 Prot. 82,7 Hc 161,6 Gr. 30 fibra 11	Cal. 904 Prot. 40,1 Hc.12 Gr. 24 fibra 6	Cal. 753 Prot. 32,9 Hc.60,7 Gr. 41,5 fibra 8	Cal. 738 Prot. 44.7 Hc 11.82 Gr. 24.6 Fibra 13
<b>SEMANA 4</b>	Cal. 1235 Prot.65,6 Hc.143 Gr. 44,5 fibra 17	Cal. 625 Prot. 27,1 Hc 66,2 Gr. 20,4 fibra 4,6	Cal. 1131 Prot. 58,7 Hc.167 Gr. 23,9 fibra 12	Cal. 1535 Prot. 76.7 Hc 191.3 Gr. 51 Fibra 25	<b>VACACIONES ESCOLARES</b>

**\*Opción vegetariana marcada en verde**

- En el menú diario siempre tenemos a disposición de nuestros alumnos un primer plato de potaje, crema o sopa además de ensaladas variadas y verduras al vapor. Todo elaborado con verduras y hortalizas de temporada y km 0.
- Todas nuestras salsas son caseras elaboradas a base de vegetales.
- Ofrecemos a diario pan integral, fruta de temporada y un lácteo a la semana
- El aporte calórico de cada día es orientativo y dependerá de la cantidad de cada plato.
- Menú elaborado de acuerdo según la ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición del 5 de julio de 2011.

Valor nutricional y calorías supervisadas por:

**STUDIO**  
7FITNESS

 @7fitness\_studio  
C/. Remedios Nº4