






























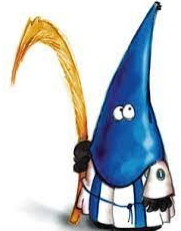



















LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>El menú diario, se servirá con ensalada como entrante .</p>  <p>A los alumnos de infantil de tres años los días de verdura, como primer plato se les servirá en puré</p>				<p>1.</p> <p>Paella de magro y verduras <i>Lean meat and vegetables paella</i></p> <p>Chispitas de merluza con pimientos  <i>Hake chips with peppers</i></p> <p>Yogur de frutas y pan  <i>Yoghurt fruit and bread</i> 760 Kcal 22,7g Prot 37,2g Lip 82,2g Hc</p>
<p>4.</p> <p>Judías verdes con jamón <i>Green beans with ham</i></p> <p>Halibut al horno con champiñón  <i>Baked halibut with mushroom</i></p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 669 Kcal 40,3g Prot 29g Lip 55,5g Hc</p>	<p>5.</p> <p>Alubias estofadas con chorizo y verdura <i>Stewed beans with chorizo and vegetables</i></p> <p>Tortilla de atún con berenjena</p> <p><i>Tuna omelette with aubergines</i>  </p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 620 Kcal 30,7g Prot 26,4g Lip 55,3g Hc</p>	<p>6.</p> <p>Sopa de cocido con fideos ecológicos   </p> <p><i>Stewed soup with noodles</i></p> <p>Pelota Alicantina con verduritas <i>Alicantine bll with vegetables</i></p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 666 Kcal 23g Prot 15g Lip 101,5g Hc</p>	<p>7</p> <p>Arroz caldoso con calamares y mejillones <i>Brothy rice with squid and mussels</i>  </p> <p>Ventresca de merluza con patata al vapor  <i>Hake belly with steamed potatoes</i></p> <p>Zumo de naranja natural y pan  <i>Orange juice and bread</i> 774 Kcal 44,3g Prot 29g Lip 82,1g Hc</p>	<p>8.</p> <p>Pasta a la Boloñesa gratinada con queso  </p> <p><i>Pasta bolognese gratin with cheese</i> </p> <p>Hamburguesa de ternera con chips <i>Beef burger with chips</i></p> <p>Natillas de vainilla y pan  <i>Custard and bread</i> 689 Kcal 14,8g Prot 22,7g Lip 86g Hc</p>
<p>11.</p> <p>Lentejas estofadas con verduras <i>Stewed lentils with vegetables</i></p> <p>Merluza en salsa verde con guisantes  <i>Hake in green sauce with peas</i></p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 528 Kcal 28,1g Prot 19g Lip 53,9g Hc</p>	<p>12.</p> <p>Espaguetis con bechamel   </p> <p><i>Spaguetti with bechamel</i></p> <p>Abadejo con tomate y calabacín  <i>Haddock with tomato and courgette</i></p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 671 Kcal 26,9g Prot 28,6g Lip 71,9g</p>	<p>13.</p> <p>Patatas a la marinera  </p> <p><i>Marinara potatoes</i></p> <p>Tortilla de jamón con berenjena  <i>Ham omelette with aubergines</i></p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 789 Kcal 24,5g Prot 99g Lip 73g</p>	<p>14.</p> <p>INICIO VACACIONES DE SEMANA SANTA</p>	<p>15</p> 
<p>18.</p> 	<p>19.</p> <p>VACACIONES DE SEMANA SANTA</p>	<p>20.</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>21.</p> 	<p>22.</p> 
<p>25.</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>26.</p> <p>Lentejas estofadas a la castellana <i>Stewed lentils a la castellana</i></p> <p>Tortilla de patata con berenjenas  <i>Potatoe omelette with aubergines</i></p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 752 Kcal 26g Prot 33,1g Lip 77,6g Hc</p>	<p>27.</p> <p>Pasta con atún y salsa de tomate   </p> <p><i>Pasta with tuna and tomato sauce</i></p> <p>Halibut al horno con champiñón  <i>Baked halibut with mushroom</i></p> <p>Fruta natural y pan  <i>Fresh fruit and bread</i> 655 Kcal 33g Prot 27,7g Lip 64,6g Hc</p>	<p>28.</p> <p>Sopa de cocido con fideos ecológicos   </p> <p><i>Stewed soup with noodles</i></p> <p>Complemento de garbanzos, carne, chorizo y verduras <i>Compement of chickpeas, meat, chorizo and vegetables</i></p> <p>Zumo de naranja natural y pan  <i>Orange juice and bread</i></p>	<p>29.</p> <p>Crema de verdura con picatostes  <i>Vegetable cream with croutons</i></p> <p>Pollo en pepitoria con zanahoria, jamón y guisantes <i>Chicken in pepitoria with carrots, ham and peas</i></p> <p>Yogur de frutas y pan   <i>Yogurt fruit and bread</i> 669 Kcal 40,3g Prot 28,5g Lip 58,7g Hc</p>