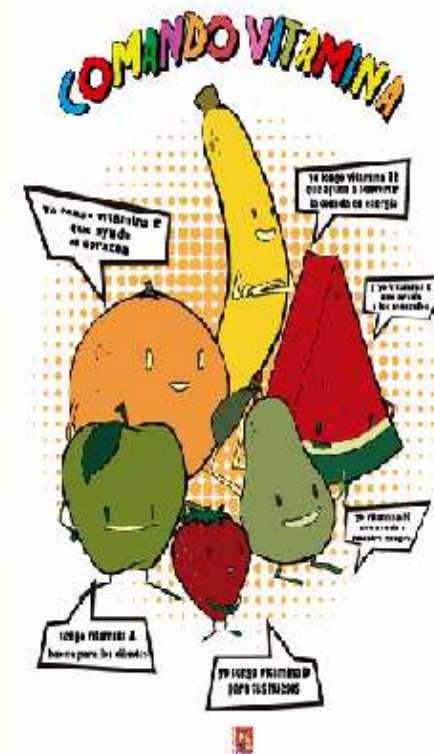




LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
FESTIVO	Puré de verduras Pescado blanco (4) con lechuga y tomate	Sopa msl s/g/h (6) Tilapia estofada con pimiento, zanahoria y cebolla (1,4,12) Yogur (7)	Guisantes salteados Tortilla de patata con cebolla (3) Ensalada mixta	Arroz blanco con tomate frito Salchichas de ave frescas asadas (1,3,12)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Berza malagueña (guiso de garban. y verduras) Empanadillas de atún (1,2,3,4,6,7,9,14) con ensalada de lechuga y soja (6)	Crema de zanahoria con patata ecológica Pollo estofado (zanah.,pimientos,cebolla) (1,12)	Coditos al gratín (1,3,7) Palometa en sala con tomate (4) Yogur (7)	Arroz con pollo adobado (1,3) Tortilla francesa casera (3) Aritos cebolla (1,3,7,9,10)	Guiso de alubias blancas con verduras Merluza al horno con hortalizas (4)
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Crema de coliflor (6) Platija (1,4) Patatas fritas	Macarrones con tomate (1,3) Boquerones rebozados (1,2,3,4,7,14) con lechuga y tomate	Lentejas caseras con hortalizas Albóndigas de pollo y ternera en salsa (1,3,6,7,12) Yogur (7)	Paella Vegetariana (calab.,guisant,piminto.,ceb.) Filete de gallo rebozado (1,4) con ensalada de lechuga y maíz	Judías pintas estofadas con zanahoria Tortilla de patatas casera con calabacín (3)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.

