


**LUNES**
**MARTES**
**MIÉRCOLES**
**JUEVES**
**VIERNES**

<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
ENSALADA COMPLETA ROLLITOS DE PRIMAVERA MACARRONES NAPOLITANA CON ATÚN FRUTA DE TEMPORADA	REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS CALDO DE REPOLLO ALBÓNDIGAS CON PURÉ DE BONIATO LÁCTEO	ESPÁRRAGOS CON MAYONESA PIZZA CASERA ARROZ CAMPESINO CON PAVO Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	BRÓCOLI O COLIFLOR REBOZADAS FABADA FIDEOS CON TERNERA Y VERDURITAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA GRIEGA HUEVOS CON PISTO PESCADO A LA GALLEGA LÁCTEO
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
MACARRONES CON ESPINACAS PASTEL DE PESCADO LOMO ASADO CON VERDURAS AL GRILL FRUTA DE TEMPORADA	EMPANADA CREMA DE PIMIENTOS ASADOS PESCADO CON BRÓCOLI A LA GALLEGA LÁCTEO	SOPA DE COCIDO SETAS CON JAMÓN LACÓN CON CHORIZO, GARBANZOS Y PATATAS COCIDAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA CREMA DE PUERROS FIDEUÁ FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAPRESE CROQUETAS ALITAS DE POLLO CON PURÉ DE ZANAHORIA LÁCTEO
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
SOPA CON REPOLLO SALPICÓN DE LEGUMBRES MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA ESPECIAL GUISANTES CON JAMÓN ARROZ CALDOSO CON PULPO LÁCTEO	CREMA DE CALABAZA ENSALADA DE SARDINILLAS MACARRONES CON SALSA BOLOÑESA FRUTA DE TEMPORADA	VARITAS DE MERLUZA MENESTRA ZANQUITOS DE POLLO CON PATATAS AMARILLAS Y VERDURAS ASADAS FRUTA DE TEMPORADA	BERENJENAS RELLENAS CALDO DE GRELOS O NABIZAS PESCADO REBOZADO CON ENSALADA LÁCTEO
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
MACARRONES CON TOMATE Y QUESO FETA LENTEJAS REHOGADAS RECOMENDADOS CON ARROZ Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS HUEVOS CON JAMÓN AL GRATÉN FIDEOS NEGROS CON MARISCO LÁCTEO	JUDÍAS CON HUEVO Y CHORIZO CHAMPIÑONES CON GAMBAS RAVIOLIS CON TOMATE GRATINADOS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PESCADO BRÓCOLI O COLIFLOR REBOZADAS RAGUT DE TERNERA FRUTA DE TEMPORADA	CALLOS MELÓN CON JAMÓN PESCADO AL HORNO CON PATATAS AL VAPOR LÁCTEO

### NOTA INFORMATIVA

El menú está programado por anticipado aunque puede sufrir modificaciones por logística de suministro de algún ingrediente principal (si se produce un cambio, se actualizará el menú publicado en Clickedu). En caso de duda o de requerir más información, pueden dirigirse a la nutricionista por correo electrónico: [marisolfilgueiras.nutricion@gmail.com](mailto:marisolfilgueiras.nutricion@gmail.com)



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3	4	8	9	10
ROLLITOS DE PRIMAVERA MACARRONES NAPOLITANA CON ATÚN FRUTA DE TEMPORADA	CALDO DE REPOLLO ALBÓNDIGAS CON PURÉ DE BONIATO LÁCTEO	PIZZA CASERA ARROZ CAMPESINO CON PAVO Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	FABADA FIDEOS CON TERNERA Y VERDURITAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA GRIEGA PESCADO A LA GALLEGA LÁCTEO
10	11	12	13	14
MACARRONES CON ESPINACAS LOMO ASADO CON VERDURAS AL GRILL FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PIMIENTOS ASADOS PESCADO CON BRÓCOLI A LA GALLEGA LÁCTEO	SOPA DE COCIDO LACÓN CON CHORIZO, GARBANZOS Y PATATAS COCIDAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS FIDEUÁ FRUTA DE TEMPORADA	CROQUETAS ALITAS DE POLLO CON PURÉ DE ZANAHORIA LÁCTEO
17	18	19	20	21
SOPA CON REPOLLO MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA ESPECIAL ARROZ CALDOSO CON PULPO LÁCTEO	CREMA DE CALABAZA MACARRONES CON SALSA BOLOÑESA FRUTA DE TEMPORADA	VARITAS DE MERLUZA ZANQUITOS DE POLLO CON PATATAS AMARILLAS Y VERDURAS ASADAS FRUTA DE TEMPORADA	CALDO DE GRELOS O NABIZAS PESCADO REBOZADO CON ENSALADA LÁCTEO
24	25	26	27	28
LENTEJAS ESTOFADAS RECOMENDADOS CON ARROZ Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS FIDEOS NEGROS CON MARISCO LÁCTEO	JUDÍAS CON HUEVO Y CHORIZO RAVIOLIS CON TOMATE GRATINADOS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PESCADO RAGUT DE TERNERA FRUTA DE TEMPORADA	CALLOS PESCADO AL HORNO CON PATATAS AL VAPOR LÁCTEO

## NOTA INFORMATIVA

*El menú está programado por anticipado aunque puede sufrir modificaciones por logística de suministro de algún ingrediente principal (si se produce un cambio, se actualizará el menú publicado en Clickedu). En caso de duda o de requerir más información, pueden dirigirse a la nutricionista por correo electrónico: [marisolfilgueiras.nutricion@gmail.com](mailto:marisolfilgueiras.nutricion@gmail.com)*



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p style="text-align: right;"><b>3</b></p> <p>ENSALADA COMPLETA</p> <p>MACARRONES NAPOLITANA CON ATÚN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>4</b></p> <p>REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS</p> <p>FILETE A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO</p> <p>LÁCTEO</p>	<p style="text-align: right;"><b>5</b></p> <p>ESPÁRRAGOS CON MAYONESA</p> <p>ARROZ CAMPESINO CON PAVO Y VERDURAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>6</b></p> <p>FABADA</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>7</b></p> <p>ENSALADA GRIEGA</p> <p>PESCADO A LA GALLEGA</p> <p>LÁCTEO</p>
<p style="text-align: right;"><b>10</b></p> <p>SALPICÓN DE LEGUMBRES</p> <p>LOMO ASADO CON VERDURAS AL GRILL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>11</b></p> <p>CREMA DE PIMIENTOS ASADOS</p> <p>PESCADO CON BRÓCOLI A LA GALLEGA</p> <p>LÁCTEO</p>	<p style="text-align: right;"><b>12</b></p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>LACÓN CON CHORIZO, GARBANZOS Y PATATAS COCIDAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>13</b></p> <p>CREMA DE PUERROS</p> <p>PESCADO AL HORNO CON PATATAS AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>14</b></p> <p>ENSALADA CAPRESE</p> <p>ALITAS DE POLLO CON PURÉ DE ZANAHORIA</p> <p>LÁCTEO</p>
<p style="text-align: right;"><b>17</b></p> <p>SOPA CON REPOLLO</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>18</b></p> <p>GUISANTES CON JAMÓN</p> <p>ARROZ CALDOSO CON PULPO</p> <p>LÁCTEO</p>	<p style="text-align: right;"><b>19</b></p> <p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>MACARRONES CON SALSA BOLOÑESA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>20</b></p> <p>MENESTRA</p> <p>ZANQUITOS DE POLLO CON PATATAS AMARILLAS Y VERDURAS ASADAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>21</b></p> <p>CALDO DE GRELOS O NABIZAS</p> <p>PESCADO AL VAPOR CON ENSALADA</p> <p>LÁCTEO</p>
<p style="text-align: right;"><b>24</b></p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>25</b></p> <p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>PESCADO AL VAPOR CON ENSALADA</p> <p>LÁCTEO</p>	<p style="text-align: right;"><b>26</b></p> <p>JUDÍAS CON HUEVO Y CHORIZO</p> <p>FILETE A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>27</b></p> <p>SOPA DE PESCADO</p> <p>RAGUT DE TERNERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: right;"><b>28</b></p> <p>CALLOS</p> <p>PESCADO AL HORNO CON PATATAS AL VAPOR</p> <p>LÁCTEO</p>

### NOTA INFORMATIVA

*El menú está programado por anticipado aunque puede sufrir modificaciones por logística de suministro de algún ingrediente principal (si se produce un cambio, se actualizará el menú publicado en Clickedu). En caso de duda o de requerir más información, pueden dirigirse a la nutricionista por correo electrónico: [marisofilgueiras.nutricion@gmail.com](mailto:marisofilgueiras.nutricion@gmail.com)*



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3	4	5	6	7
VERDURAS CON BACALAO Y PATATAS AL PIMENTÓN	FIDEOS CON POLLO Y CALABACÍN	SALTEADO DE SETAS, ESPÁRRAGOS, PATATAS Y GAMBAS	SOPA DE ARROZ, TOMATE, PIMIENTO Y CONGRIO	LOMO CON ARROZ, BRÓCOLI Y ANACARDOS
10	11	12	13	14
HUEVOS REVUELTOS CON QUINOA, CHAMPIÑONES Y SALMÓN	NOODLES CON VERDURAS Y TIRAS DE TERNERA	MENESTRA CON PATATAS Y SEPIA A LA PLANCHA	LASAÑA DE GAMBAS Y ESPINACAS	FAJITAS DE POLLO CON AGUACATE Y VERDURAS
17	18	19	20	21
QUINOA CALDOSA CON BONITO, PUERRO Y ZANAHORIA	PATATAS RELLENAS DE ATÚN Y PIMIENTOS	ARROZ INTEGRAL CON POLLO Y CALABAZA	JAMÓN CON ENDIBIA Y BONIATO GRATINADO	SOLOMILLO CON VERDURAS Y QUINOA AL WOK
24	25	26	27	28
PATATA CON COLIFLOR Y HUEVO A LA CÚRCUMA	PASTA CON POLLO Y BRÓCOLI AL PESTO	ARROZ CON ESPINACAS, QUESO AZUL Y HUEVO POCHÉ	BROCHETA DE BACALAO, GAMBAS Y CALABACÍN CON ENSALADA DE PATATA	ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON SÉSAMO, ARROZ BASMATI Y ALGAS WAKAME

### NOTA INFORMATIVA

*El menú está programado por anticipado aunque puede sufrir modificaciones por logística de suministro de algún ingrediente principal (si se produce un cambio, se actualizará el menú publicado en Clickedu). En caso de duda o de requerir más información, pueden dirigirse a la nutricionista por correo electrónico: [marisolfilgueiras.nutricion@gmail.com](mailto:marisolfilgueiras.nutricion@gmail.com)*