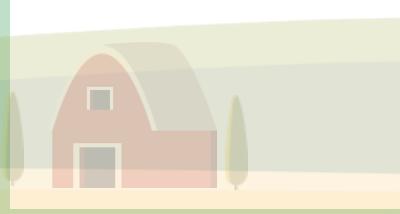


Menú Basal

Colegio Marcelo Usera

Febrero 2026

LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
Brócoli salteado con patatas Ragout de cerdo en salsa aromática Cous cous Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 734,051 prot (g): 42,606 lip (g): 20,334 hc (g): 87,339	Guiso de garbanzos con verduras Merluza al gratén Ensalada de lechuga y maíz dulce Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 691,721 prot (g): 28,745 lip (g): 15,505 hc (g): 100,478	Espirales salteados con champiñones y york Tortilla francesa Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Yogur y pan Kcal: 684,723 prot (g): 28,638 lip (g): 20,867 hc (g): 95,951	Crema de calabaza Pollo al estilo riojano Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 587,288 prot (g): 14,733 lip (g): 19,46 hc (g): 83,962	Arroz con verduras y salsa de soja San jacobo Ensalada de lechuga y tomate fresco Yogur y pan Kcal: 758,13 prot (g): 31,206 lip (g): 33,269 hc (g): 77,874
Guiso de lentejas con verduras Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga y tomate fresco Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 655,408 prot (g): 24,082 lip (g): 19,391 hc (g): 88,094	Macarrones al pomodoro con albahaca Merluza a la bilbaína Ensalada de lechuga y maíz dulce Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 656,931 prot (g): 29,554 lip (g): 12,884 hc (g): 101,289	Paella de verduritas Contramuslo de pollo horneado o plancha Ensalada variada con brotes de soja Yogur y pan Kcal: 834,235 prot (g): 39,636 lip (g): 26,505 hc (g): 103,708	Sopa de cocido con fideos Cocido completo al estilo tradicional Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 617,158 prot (g): 24,555 lip (g): 22,989 hc (g): 71,662	Crema de puerro y zanahoria eco Albóndigas al chilindrón Patatas dado Yogur y pan Kcal: 707,84 prot (g): 23,267 lip (g): 21,412 hc (g): 97,23
Arroz integral con salsa de tomate casera Bacalao rebozado Ensalada de lechuga y maíz dulce Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 539,179 prot (g): 20,468 lip (g): 24,124 hc (g): 56,989	Crema de calabacín Jamoncitos de pollo en salsa ligera de mostaza Patatas cocidas Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 619,531 prot (g): 30,821 lip (g): 18,824 hc (g): 77,304	Guiso de alubias blancas con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate fresco Yogur y pan Kcal: 675,018 prot (g): 30,58 lip (g): 19,924 hc (g): 87,537	Judías verdes salteadas con patata Cinta de lomo adobado al horno/ plancha Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 467,621 prot (g): 12,87 lip (g): 8,848 hc (g): 78,735	Lacitos de pasta al pesto Caballa en salsa napolitana Zanahoria dado salteada Yogur y pan Kcal: 733,11 prot (g): 28,032 lip (g): 16,226 hc (g): 103,6
Arroz a banda Flamenquines Ensalada de col fresca Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 691,585 prot (g): 23,074 lip (g): 19,921 hc (g): 101,021	Sopa de cocido con fideos Cocido completo al estilo tradicional Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 617,158 prot (g): 24,555 lip (g): 22,989 hc (g): 71,662	Coditos gratinados con queso Merluza en salsa verde con guisantes Yogur y pan Kcal: 680,562 prot (g): 34,582 lip (g): 15,917 hc (g): 94,298	Crema de verduras y hortalizas Hamburguesa mixta a la española Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan Kcal: 747,587 prot (g): 43,458 lip (g): 29,111 hc (g): 72,429	Guiso de lentejas con zanahoria Revuelto de huevo y pavo Ensalada de lechuga y tomate fresco Yogur y pan Kcal: 950,013 prot (g): 43,858 lip (g): 42,222 hc (g): 90,909
				

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.



04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

	
Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	> Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	> Verdura
Legumbres	> Verdura
	○ Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

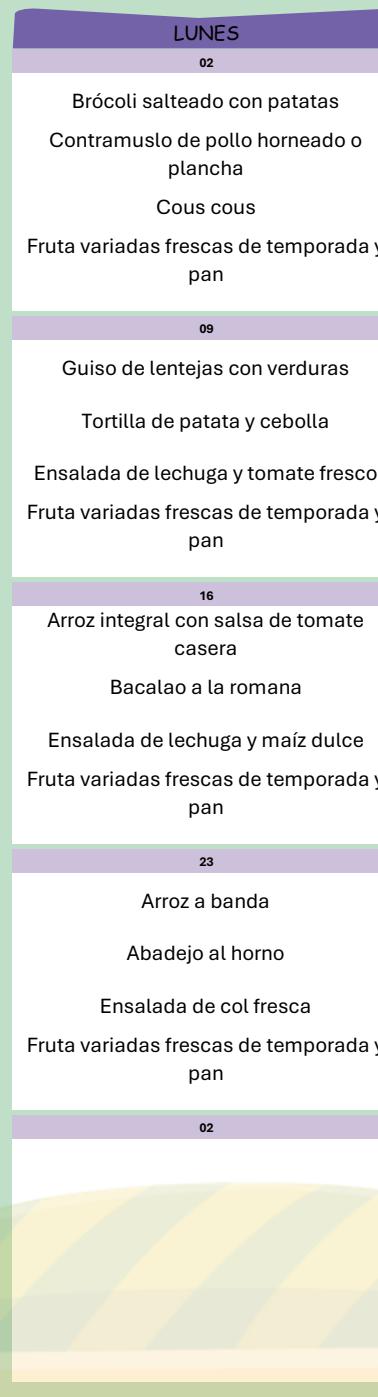
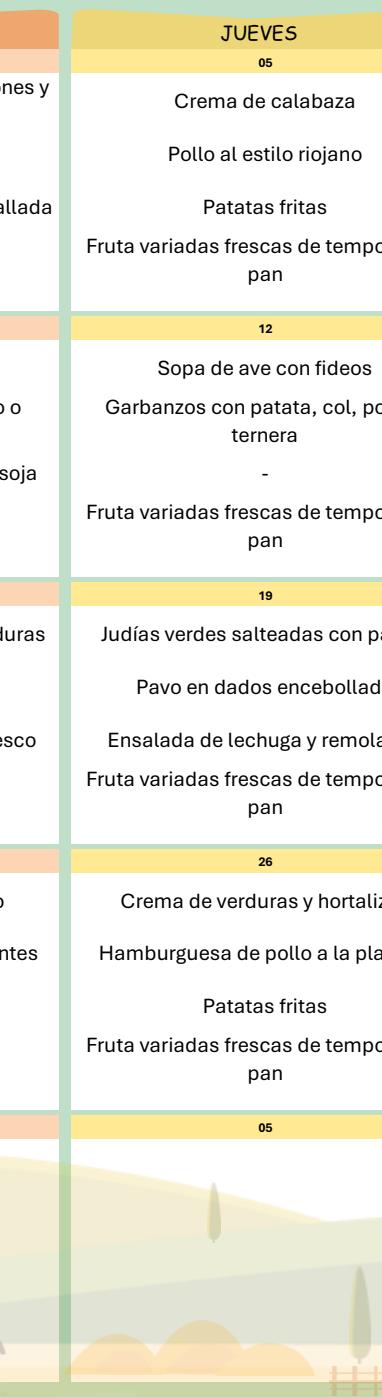
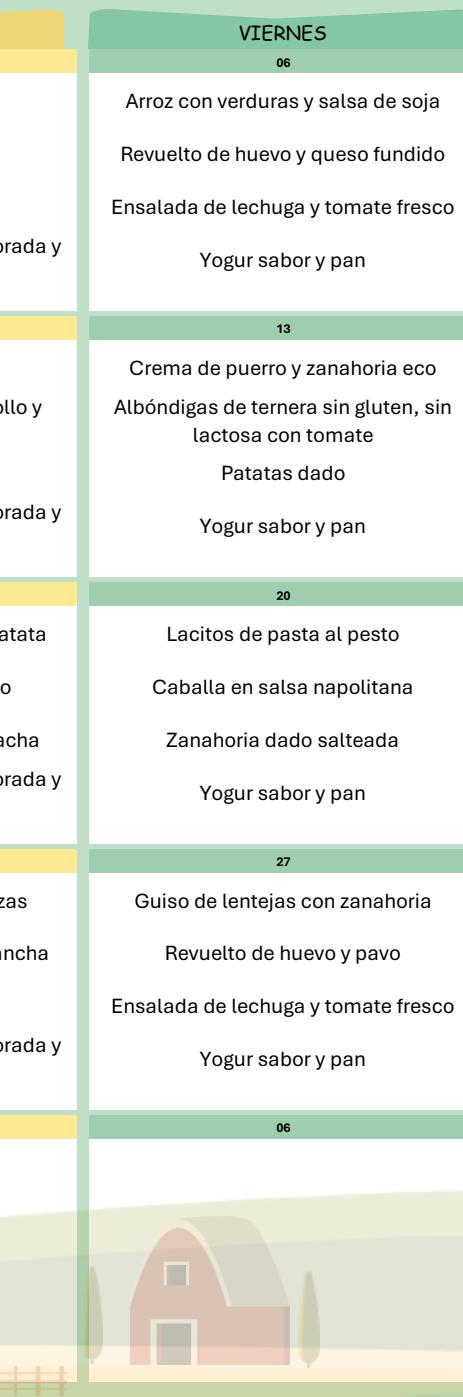
	
Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	> carne ○ Pescado
Pescado	> Huevo ○ carne
Legumbres	> Verdura ○ Huevo
carne	> Huevo ○ Pescado
	○ Fruta ○ lácteo

Listado de alérgenos por plato para el Menú Basal					Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.													
Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SESIÓN	MOSTAZA	APO	ALTRANUCES	SULFITOS
Basal	Semana 1	Lunes	Primero	Brócoli salteado con patatas														14
			Segundo	Ragout de cerdo en salsa aromática	1	2	3						9	11	12			14
			Guarnición	Cous cous	1							9	9	11				
		Martes	Primero	Guiso de garbanzos con verduras														14
			Segundo	Merluza al gratén			3	4					9					
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14
		Miércoles	Primero	Espirales salteados con champiñones y york	1	2	3					9	11					14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Crema de calabaza														14
			Segundo	Pollo al estilo riojano														14
			Guarnición	Patatas fritas														14
		Viernes	Primero	Arroz con verduras y salsa de soja	1	2	3					9	11	12				14
			Segundo	San jacobo	1	2	3	4	5	6		9						14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
	Semana 2	Lunes	Primero	Guiso de lentejas con verduras	1													14
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
		Martes	Primero	Macarrones al pomodoro con albahaca	1							9	11					
			Segundo	Merluza a la bilbaína				4										14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14
		Miércoles	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Contramuslo de pollo horneado o plancha								9						14
			Guarnición	Ensalada variada con brotes de soja														14
		Jueves	Primero	Sopa de cocido con fideos														
			Segundo	Cocido completo al estilo tradicional	1	2	3					9						14
			Guarnición	0														
		Viernes	Primero	Crema de puerro y zanahoria eco														14
			Segundo	Albóndigas al chilindrón	1	2	3					9						14
			Guarnición	Patatas dado														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate casera														
			Segundo	Bacalao rebozado	1	2	3	4	5	6		9						14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14
		Martes	Primero	Crema de calabacín														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo en salsa ligera de mosta		2												14
			Guarnición	Patatas cocidas														14
		Miércoles	Primero	Guiso de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Tortilla francesa			3											14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
		Jueves	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Cinta de lomo adobado al horno/ plancha	1	2	3					9						14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y remolacha														14
		Viernes	Primero	Lacitos de pasta al pesto	1	2	3					9	11					
			Segundo	Caballa en salsa napolitana				4										
			Guarnición	Zanahoria dado salteada														
	Semana 4	Lunes	Primero	Arroz a banda														14
			Segundo	Flamenquines	1	2	3	4	5	6		9						14
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de cocido con fideos														14
			Segundo	Cocido completo al estilo tradicional	1	2	3					9						14
			Guarnición	0														
		Miércoles	Primero	Coditos gratinados con queso	1	2	3					9	11					
			Segundo	Merluza en salsa verde con guisantes				4										
			Guarnición	0														
		Jueves	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Hamburguesa mixta a la española	1	2	3					9						14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Viernes	Primero	Guiso de lentejas con zanahoria	1													14
			Segundo	Revuelto de huevo y pavo	1	2	3					9						14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
	Semana 5	Lunes	Primero	0														
			Segundo	0														
			Guarnición	Vacaciones de navidad														
		Martes	Primero	0														
			Segundo	0														
			Guarnición	Vacaciones de navidad														
		Miércoles	Primero	0														
			Segundo	0														
			Guarnición	Vacaciones de navidad														
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con verduras	1													14
			Segundo	Lacón a la gallega con patata cocida	1	2	3					9						14
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	Arroz con salsa de tomate casera														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14

Menú NO CERDO

Colegio Marcelo Usera

Febrero 2026

LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
Brócoli salteado con patatas Contramuslo de pollo horneado o plancha Cous cous Fruta variadas frescas de temporada y pan	Guiso de garbanzos con verduras Merluza al gratén Ensalada de lechuga y maíz dulce Fruta variadas frescas de temporada y pan	Espirales salteados con champiñones y pavo Tortilla francesa Ensalada de lechuga y zanahoria rallada Yogur sabor y pan	Crema de calabaza Pollo al estilo riojano Patatas fritas Fruta variadas frescas de temporada y pan	Arroz con verduras y salsa de soja Revuelto de huevo y queso fundido Ensalada de lechuga y tomate fresco Yogur sabor y pan
09	10	11	12	13
Guiso de lentejas con verduras Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga y tomate fresco Fruta variadas frescas de temporada y pan	Macarrones al pomodoro con albahaca Merluza a la bilbaína Crunchybanzos Fruta variadas frescas de temporada y pan	Paella de verduritas Contramuslo de pollo horneado o plancha Ensalada de lechuga y brotes de soja Yogur sabor y pan	Sopa de ave con fideos Garbanzos con patata, col, pollo y ternera - Fruta variadas frescas de temporada y pan	Crema de puerro y zanahoria eco Albóndigas de ternera sin gluten, sin lactosa con tomate Patatas dado Yogur sabor y pan
16	17	18	19	20
Arroz integral con salsa de tomate casera Bacalao a la romana Ensalada de lechuga y maíz dulce Fruta variadas frescas de temporada y pan	Crema de calabacín Jamoncitos de pollo en salsa ligera de mostaza Patatas cocidas Fruta variadas frescas de temporada y pan	Guiso de alubias blancas con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate fresco Yogur sabor y pan	Judías verdes salteadas con patata Pavo en dados encebollado Ensalada de lechuga y remolacha Fruta variadas frescas de temporada y pan	Lacitos de pasta al pesto Caballa en salsa napolitana Zanahoria dado salteada Yogur sabor y pan
23	24	25	26	27
Arroz a banda Abadejo al horno Ensalada de col fresca Fruta variadas frescas de temporada y pan	Sopa de ave con fideos Garbanzos con patata, col, pollo y ternera - Fruta variadas frescas de temporada y pan	Coditos gratinados con queso Merluza en salsa verde con guisantes - Yogur sabor y pan	Crema de verduras y hortalizas Hamburguesa de pollo a la plancha Patatas fritas Fruta variadas frescas de temporada y pan	Guiso de lentejas con zanahoria Revuelto de huevo y pavo Ensalada de lechuga y tomate fresco Yogur sabor y pan
02	03	04	05	06
				

Listado de alérgenos por plato para el Menú NO CERDO						Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.													
Dieta	Semana	Día	Orden	Plato		GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SESAMO	MOSTAZA	APO	ALTRAMUCES	SUERFOS
NO CERDO	Semana 1	Lunes	Primero	Brócoli salteado con patatas														14	
			Segundo	Contramuslo de pollo horneado o plancha														14	
			Guarnición	Cous cous	1								9		11			14	
		Martes	Primero	Guiso de garbanzos con verduras														14	
			Segundo	Merluza al gratén	3	4							9					14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14	
		Miércoles	Primero	Espirales salteados con champiñones y pav	1	2	3						9		11			14	
			Segundo	Tortilla francesa	3													14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria rallada														14	
		Jueves	Primero	Crema de calabaza														14	
			Segundo	Pollo al estilo riojano														14	
			Guarnición	Patatas fritas														14	
		Viernes	Primero	Arroz con verduras y salsa de soja	1	2	3						9		11	12		14	
			Segundo	Revuelto de huevo y queso fundido	2	3							9					14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14	
Semana 2	Lunes	Primero	Guiso de lentejas con verduras	1														14	
		Segundo	Tortilla de patata y cebolla	3														14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14	
		Martes	Primero	Macarrones al pomodoro con albahaca	1								9		11			14	
			Segundo	Merluza a la bilbaína	4													14	
			Guarnición	Crunchybanzos								7	8	10			14		
		Miércoles	Primero	Paella de verduritas														14	
			Segundo	Contramuslo de pollo horneado o plancha														14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y brotes de soja								9						14	
		Jueves	Primero	Sopa de ave con fideos	1	2	3					9		11	12			14	
			Segundo	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera														14	
			Guarnición	-														14	
		Viernes	Primero	Crema de puerro y zanahoria eco														14	
			Segundo	Albóndigas de ternera sin gluten, sin lactosa								9						14	
			Guarnición	Patatas dado														14	
Semana 3	Lunes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate casera															14	
		Segundo	Bacalao a la romana	1	3	4	5	6										14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14	
		Martes	Primero	Crema de calabacín														14	
			Segundo	Jamoncitos de pollo en salsa ligera de most	2										11			14	
			Guarnición	Patatas cocidas														14	
		Miércoles	Primero	Guiso de alubias blancas con verduras														14	
			Segundo	Tortilla francesa	3													14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14	
		Jueves	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14	
			Segundo	Pavo en dados encebollado														14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y remolacha														14	
		Viernes	Primero	Lacitos de pasta al pesto	1	2	3						9		11			14	
			Segundo	Caballa en salsa napolitana	4													14	
			Guarnición	Zanahoria dado salteada														14	
Semana 4	Lunes	Primero	Arroz a banda															14	
		Segundo	Abadejo al horno															14	
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14	
		Martes	Primero	Sopa de ave con fideos	1	2	3							9		11	12		14
			Segundo	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera														14	
			Guarnición	-														14	
		Miércoles	Primero	Coditos gratinados con queso	1	2	3							9		11			14
			Segundo	Merluza en salsa verde con guisantes	4														14
			Guarnición	-														14	
		Jueves	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14	
			Segundo	Hamburguesa de pollo a la plancha														14	
			Guarnición	Patatas fritas														14	
		Viernes	Primero	Guiso de lentejas con zanahoria	1													14	
			Segundo	Revuelto de huevo y pavo	1	2	3							9				14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14	
Semana 5	Lunes	Primero	-															14	
		Segundo	-															14	
			Guarnición	Vacaciones de navidad														14	
		Martes	Primero	-														14	
			Segundo	-														14	
			Guarnición	Vacaciones de navidad														14	
		Miércoles	Primero	-														14	
			Segundo	-														14	
			Guarnición	Vacaciones de navidad														14	
		Jueves	Primero	Guiso de lentejas con verduras	1													14	
			Segundo	Filete de pavo en salsa														14	
			Guarnición	Patata al vapor														14	
		Viernes	Primero	Arroz con salsa de tomate casera														14	
			Segundo	Tortilla francesa	3													14	
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14	

Menú NO HUEVO NI PESCADO

Colegio Marcelo Usera

Febrero 2026

LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
Brócoli salteado con patatas	Guiso de garbanzos con verduras	Espirales sin alérgenos salteados con champiñones y pavo sin alérgenos	Crema de calabaza	Arroz con verduras
Cinta de lomo fresca a la plancha	Jamoncitos de pollo en salsa	Guiso de pavo en dados con zanahoria	Pollo al estilo riojano	Magro al ajillo
Cous cous	Ensalada de lechuga y maíz dulce	Ensalada de lechuga y zanahoria rallada	Patatas fritas	Ensalada de lechuga y tomate fresco
Fruta variadas frescas de temporada y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan
09	10	11	12	13
Guiso de lentejas con verduras	Macarrones sin alérgenos al pomodoro con albahaca	Paella de verduritas	Sopa de cocido con fideos sin alérgenos	Crema de puerro y zanahoria eco
Jamoncitos de pollo al limón	Cinta de lomo fresca a la plancha	Contramuslo de pollo horneado o plancha	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera	Albóndigas de ternera sin gluten, sin lactosa con tomate
Ensalada de lechuga y tomate fresco	Crunchybanzos	Ensalada de lechuga y brotes de soja	-	Patatas dado
Fruta variadas frescas de temporada y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan
16	17	18	19	20
Arroz integral con salsa de tomate casera	Crema de calabacín	Guiso de alubias blancas con verduras	Judías verdes salteadas con patata	Pasta sin alérgenos salteado con ajo y pimentón
Magro al ajillo	Jamoncitos de pollo en salsa ligera de mostaza	Pisto de verduras hortelano	Cinta de lomo fresca a la plancha	Pavo en dados encebollado
Ensalada de lechuga y maíz dulce	Patatas cocidas	Ensalada de lechuga y tomate fresco	Ensalada de lechuga y remolacha	Zanahoria dado salteada
Fruta variadas frescas de temporada y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan
23	24	25	26	27
Arroz con verduras	Sopa de cocido con fideos sin alérgenos	Pasta sin alérgenos con salsa de tomate	Crema de verduras y hortalizas	Guiso de lentejas con zanahoria
Contramuslo de pollo horneado o plancha	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera	Carne picada salteada con patata y zanahoria	Hamburguesa de pollo a la plancha	Cinta de lomo fresca a la plancha
Ensalada de col fresca	-	-	Patatas fritas	Ensalada de lechuga y tomate fresco
Fruta variadas frescas de temporada y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan	Fruta variadas frescas de temporada y pan	Yogur sabor y pan
02	03	04	05	06

Listado de alérgenos por plato para el Menú NO HUEVO NI PESCADO

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SESAMO	MOSTAZA	APO	ALTRAMUCES	SULFITOS
NO HUEVO NI PES	Semana 1	Lunes	Primero	Brócoli salteado con patatas														14
			Segundo	Cinta de lomo fresca a la plancha														
			Guarnición	Cous cous	1							9		11				
		Martes	Primero	Guiso de garbanzos con verduras														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo en salsa														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14
		Miércoles	Primero	Espirales sin alérgenos salteados con char														
			Segundo	Guiso de pavo en dados con zanahoria														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria rallada														14
		Jueves	Primero	Crema de calabaza														14
			Segundo	Pollo al estilo riojano														14
			Guarnición	Patatas fritas														14
		Viernes	Primero	Arroz con verduras														14
			Segundo	Magro al ajillo														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
Semana 2		Lunes	Primero	Guiso de lentejas con verduras	1													14
			Segundo	Jamoncitos de pollo al limón														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
		Martes	Primero	Macarrones sin alérgenos al pomodoro con														14
			Segundo	Cinta de lomo fresca a la plancha								7	8	10				14
			Guarnición	Crunchybanzos														14
		Miércoles	Primero	Paella de verduritas								9						14
			Segundo	Contramuslo de pollo horneado o plancha														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y brotes de soja														14
		Jueves	Primero	Sopa de cocido con fideos sin alérgenos														14
			Segundo	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera														14
			Guarnición	-														14
		Viernes	Primero	Crema de puerro y zanahoria eco								9						14
			Segundo	Albóndigas de ternera sin gluten, sin lactosa														14
			Guarnición	Patatas dado														14
Semana 3		Lunes	Primero	Arroz integral con salsa de tomate casera														14
			Segundo	Magro al ajillo														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz dulce														14
		Martes	Primero	Crema de calabacín														14
			Segundo	Jamoncitos de pollo en salsa ligera de most	2													14
			Guarnición	Patatas cocidas														14
		Miércoles	Primero	Guiso de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Pisto de verduras hortelano														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
		Jueves	Primero	Judías verdes salteadas con patata														14
			Segundo	Cinta de lomo fresca a la plancha														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y remolacha														14
		Viernes	Primero	Pasta sin alérgenos salteado con ajo y pimentón														14
			Segundo	Pavo en dados encebollado														14
			Guarnición	Zanahoria dado salteada														14
Semana 4		Lunes	Primero	Arroz con verduras														14
			Segundo	Contramuslo de pollo horneado o plancha														14
			Guarnición	Ensalada de col fresca														14
		Martes	Primero	Sopa de cocido con fideos sin alérgenos														14
			Segundo	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera														14
			Guarnición	-														14
		Miércoles	Primero	Pasta sin alérgenos con salsa de tomate														14
			Segundo	Carne picada salteada con patata y zanahoria														14
			Guarnición	-														14
		Jueves	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Hamburguesa de pollo a la plancha														14
			Guarnición	Patatas fritas														14
		Viernes	Primero	Guiso de lentejas con zanahoria	1													14
			Segundo	Cinta de lomo fresca a la plancha														14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate fresco														14
Semana 5		Lunes	Primero	-														
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	-														
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Miércoles	Primero	-														
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Jueves	Primero	-														
			Segundo	-														
			Guarnición	-														
		Viernes	Primero	-														
			Segundo	-														
			Guarnición	-														