

# Mayo 2021

LAL00003: NO HUEVO  
INFANTIL / COMIDA / INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<p><b>3</b> KCal. 714 H.C. 51 Lip. 42 P. 35</p> <p><b>PURE DE ALUBIAS CON CALABAZA Y BROCOLI</b></p> <p><b>FILETE DE POLLO EMPANADO NATURAL</b> • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>4</b> KCal. 773 H.C. 98 Lip. 26 P. 41</p> <p><b>ARROZ AL HORNO</b> (con garbanzos, magro de cerdo y morcilla)</p> <p><b>PECHUGA DE PAVO Y QUESO TIPO BURGOS</b> • ENSALADA DE TOMATE</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>5</b> KCal. 711 H.C. 58 Lip. 46 P. 20</p> <p><b>SOPA DE PASTA VEGETAL SIN GLUTEN</b></p> <p><b>ESCALOPE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PINA CARAMELIZADA</b> • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>6</b> KCal. 770 H.C. 64 Lip. 42 P. 32</p> <p><b>POTAJE DE GARBANZOS EN PURE</b></p> <p><b>LOMO EN SALSAS DE NARANJA</b> (zanahoria, cebolla, naranja) • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>7</b> KCal. 847 H.C. 114 Lip. 35 P. 26</p> <p><b>ESPAGUETTI CON TOMATE SIN GLUTEN</b></p> <p><b>MERLUZA HORNO MARINERA</b> (guisantes, tomate, caldo pescado) • Guarnición: ENSALADA CON APIO</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p><b>10</b> KCal. 634 H.C. 62 Lip. 30 P. 27</p> <p><b>GUISADO PATATA, ZANAHORIA Y JUDIA EN PURE</b></p> <p><b>LOMO EMPANADO CASERO A LA CAZADORA</b> (con bacon y champiñones) • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>11</b> KCal. 782 H.C. 96 Lip. 35 P. 25</p> <p><b>ARROZ CON TOMATE</b></p> <p><b>FIAMBRE DE PAVO 2 Y QUESO 1</b> • Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>12</b> KCal. 812 H.C. 50 Lip. 56 P. 30</p> <p><b>CREMA ALICIA CON ZANAHORIA ECOLÓGICA</b> (guisantes, calabaza, zanahoria, cebolla)</p> <p><b>ALBONDIGAS POLLO Y CERDO 4 x rac. EN SALSAS AFRICANA</b> (cacahuete, tomate, cebolla) • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>13</b> KCal. 653 H.C. 88 Lip. 23 P. 27</p> <p><b>MACARRONES CON VERDURAS SIN GLUTEN</b></p> <p><b>POLLO COCIDO CON PATATA Y ZANAHORIA</b> • ENSALADA DE TOMATE</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>14</b> KCal. 763 H.C. 65 Lip. 33 P. 55</p> <p><b>LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL</b> (lentejas, arroz, zanahoria, cebolla, tomate)</p> <p><b>RAGOUT DE TERNERA JARDINERA</b> • Guarnición: ENSALADA CON APIO</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p><b>17</b> KCal. 506 H.C. 44 Lip. 23 P. 32</p> <p><b>HERVIDO VALENCIANO TURMIX</b></p> <p><b>PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS</b> • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>18</b> KCal. 905 H.C. 90 Lip. 49 P. 31</p> <p><b>PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE</b></p> <p><b>BACALAO HORNO EN SALSAS DE MANZANA ECOLÓGICA</b> • Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>19</b> KCal. 806 H.C. 86 Lip. 35 P. 41</p> <p><b>ALUBIAS ESTOFADAS EN PURE</b></p> <p><b>HAMBURGUESA DE POLLO Y CERDO AL HORNO CON SALSAS DE TOMATE</b> • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>20</b> KCal. 849 H.C. 94 Lip. 40 P. 32</p> <p><b>PAELLA VALENCIANA</b> (con pollo, judía verde, garrofón)</p> <p><b>MERLUZA AL HORNO CON ZANAHORIA</b> • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>21</b> KCal. 676 H.C. 47 Lip. 43 P. 27</p> <p><b>CREMA CASTELLANA</b> (legumbres con tomate y verduras)</p> <p><b>2 LONGANIZAS C/HABAS</b> • Guarnición: ENSALADA CON APIO</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p><b>24</b> KCal. 722 H.C. 60 Lip. 47 P. 15</p> <p><b>SOPA DE PESCADO SIN GLUTEN</b></p> <p><b>ALBONDIGAS DE SOJA Y VERDURAS (4 UN.) CON SALSAS DE VERDURAS</b> • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>25</b> KCal. 939 H.C. 86 Lip. 56 P. 26</p> <p><b>MACARRONES SIN GLUTEN BOLOÑESA</b></p> <p><b>MERLUZA HORNO CON GUI SANTES</b> • Guarnición: ENSALADA VARIADA (lechuga, tomate, zanahoria, col, maiz)</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>26</b> KCal. 568 H.C. 40 Lip. 38 P. 18</p> <p><b>PURÉ DE ZANAHORIA ECOLÓGICA</b></p> <p><b>CONTRAMUSLO DE POLLO EN SALSAS DE TOMATE</b> (tomate, cebolla) • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>27</b> KCal. 760 H.C. 98 Lip. 33 P. 22</p> <p><b>ARROZ CON TOMATE</b></p> <p><b>JAMON YORK Y QUESITO</b> • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>	<p><b>28</b> KCal. 767 H.C. 62 Lip. 42 P. 38</p> <p><b>LENTEJAS RIOJANA</b> (cebolla, chorizo, tomate, zanahorias)</p> <p><b>LACON A LA GALLEGA CON PATATAS</b> • Guarnición: ENSALADA CON APIO</p> <p>YOGUR NATURAL SIN AZUCAR / FRUTA</p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>		
<p><b>31</b> KCal. 861 H.C. 104 Lip. 36 P. 35</p> <p><b>ARROZ CON SECRETO CALABAZA ECOLÓGICA Y CHAMPIÑONES</b></p> <p><b>FIAMBRE DE PAVO 2 Y QUESO FRESCO 1</b> • ENSALADA DE TOMATE</p> <p><b>NATILLA / FRUTA</b></p> <p>PAN (harina de trigo, agua, levadura, sal)</p>						

(\*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. (TRANSPORTADO: en los anafilácticos y celíacos los platos resaltados son la alternativa al menú celíaco)