



Menú secundaria - Mayo 2025

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos (valoración de los platos principales del menú). Utilización de legumbres de producción ecológica.
Agua como bebida en el menú.

LUNES							MARTES							MIÉRCOLES							JUEVES				VIERNES														
5							6							7							8							9 - TURKISH FRIDAY											
Arroz con salsa casera de tomate							Lentejas ecológicas a la campesina							Tallarines con salsa pirata (1,3,6,10)							Panaché de verduras rehogadas							Ensalada Turca (rodajas de tomate, cebolla, aceitunas, jugo de limón, AOVE y toque de pimienta)											
Albóndigas de ternera en salsa jardinera (1,6,7,9,10,11,12)							Tortilla española (3)							Filete de merluza a la romana (1,3,4,6,10)							Magro de cerdo con tomate							Kebab completo de pollo (pan de pita, salsa de yoghurt) (1,7)											
Albóndigas veganas en salsa jardinera (6,9,12)							Fajitas de seitán y verduras asadas (1,6)							Calabacín relleno de boloñesa vegetal y verduras (1,6)							Falafel con salsa de yogur (1,6,7)							Kebab completo vegano (pan de pita, salsa de yoghurt) (1,6,7)											
Patatas asadas (12) Calabacín salteado Ensalada 4 estaciones							Pan de ajo (1,6,7,10,11) Minipizzas de berenjena, tomate y queso (7) Ensalada de la casa (3,4)							Batata asada Champiñones salteados Ensalada del Cheff							Arroz blanco Espárragos blancos con mayonesa (3,6) Ensalada Mediterránea (3,4)							Patatas deluxe Tricolor de Pimientos y cebolla Ensalada del chef											
Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Postre lácteo (7)							Yogur griego con Miel (7)											
kcal	817,2	Lip	23,3	Prot	37,3	HdC	115	kcal	806,5	Lip	38,3	Prot	26,7	HdC	89	kcal	737,4	Lip	18,0	Prot	32,2	HdC	112	kcal	624,5	Lip	24,7	Prot	38,3	HdC	62	kcal	706,2	Lip	39,7	Prot	44,8	HdC	42
12							13							14							15							16											
Ensalada de Pasta (1,3,4,6,10)							Sopa de cocido (1,3,6,10)							Ensalada Raita (tomate, cebolla, pepino, salsa de yogur) (7)							OFFICIAL HOLIDAYS							SCHOOL HOLIDAY											
Lomo de cerdo adobado							Complemento del cocido							Pollo al curry suave (1,3,7)																									
Hamburguesa de espinacas con cebolla caramelizada (1,6)							Cocido vegano							Tofu al curry suave (1,6)																									
Brócoli salteados con ajitos Patatas cuadradillo al horno (12) Ensalada verde con atún (4)							Repollo rehogado Espárragos blancos con mahonesa (3,6) Ensalada del chef							Palitos de berenjena a la miel (1) Arroz blanco Ensalada de la Casa																									
Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada																									
kcal	703,6	Lip	31,0	Prot	46,7	HdC	59	kcal	663,5	Lip	18,1	Prot	35,7	HdC	90	kcal	651,0	Lip	30,1	Prot	30,8	HdC	64	kcal		Lip		Prot		HdC		kcal		Lip		Prot		HdC	
19							20							21							22							23 - MEXICAN FRIDAY											
Macarrones Amatriciana (1,3,6,7,10)							Ensalada Campera (3,4,12)							Salmorejo Cordobés con su guarnición (1,3,6,12)							Judías blancas ecológicas a la campesina							Arroz rojo al estilo Mejicano											
Pincho Moruno							Salmón al estragón (4)							Empanada casera de atún (1,3,5,6,7,8,10,11)							Cazón adobado (1,4,6,10)							Fajitas de verduras asadas y pollo (1)											
Berenjena relleno de champiñones, vegetales y prot. Guisante o soja (6)							Filete de pollo Quiché de espinacas y queso (1,3,5,6,7,8,10,11)							Empanada casera vegana (1,3,5,6,7,8,10,11)							Tofu adobado (1,6,10)							Fajitas de verduras asadas y seitán (1,6)											
Patata asada (12) Champiñones salteados Ensalada con huevo duro (3)							Arroz al estilo Pilaf Guisantes salteados Ensalada de la casa (3,4)							Cous Cous (1,6,10) Escalivada Espárragos con Mayonesa (3,6)							Patata asada (12) Calabacín a la plancha con especias Ensalada del cheff							Aros de Cebolla (1,6,10) Guacamole Ensalada Pico de Gallo											
Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Postre lácteo (7)							Postre casero (1,3,6,7,10)											
kcal	708,4	Lip	19,7	Prot	36,6	HdC	96	kcal	796,3	Lip	42,0	Prot	34,5	HdC	70	kcal	821,0	Lip	34,6	Prot	27,7	HdC	100	kcal	871,4	Lip	30,0	Prot	39,3	HdC	111	kcal	763,7	Lip	28,1	Prot	47,6	HdC	80
26							27							28							29							30 - ITALIAN FRIDAY											
Ensaladilla Rusa (3,4,6)							Gazpacho (1,12)							Ensalada de pasta con huevo y atún claro (1,3,4,6,10)							Crema de calabaza y zanahoria (12)							Espaguetitis alla Siciliana (1,3,6,10)											
Lomo de cerdo adobado							Pollo asado al limón							Filete de merluza a la romana (1,3,4,6,10)							Raxo gallego con tomate (tacos de cerdo con pimientos y patatas) (12)							Milanesa de pollo al queso (1,3,6,7,10)											
Tortilla de patata vegana (12)							Wok de boloñesa vegetal con verduras (1,6)							Tofu en salsa chilli con verduras (1,6)							Tiras veganas Mediterráneas (1,6)							Bruschetta italiana con verduras asadas (1)											
Espárragos blancos Champiñones salteados Ensalada de la Casa							Cus-cus (1,6,10) Grill de verduras de temporada Ensalada Mediterránea (3,4)							Coliflor con mahonesa (3,6) Batata asada Ensalada del Cheff							Patatas dado (12) Parrillada de verduras Ensalada con sofrito de bacon							Patatas panadera (12) Verduras a la Provenzal Ensalada verde											
Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Fruta fresca de temporada							Postre lácteo (7)							Postre casero (1,3,6,7,10)											
kcal	647,4	Lip	14,6	Prot	26,5	HdC	103	kcal	667,4	Lip	24,7	Prot	33,1	HdC	78	kcal	755,1	Lip	28,1	Prot	48,9	HdC	77	kcal	701,6	Lip	28,1	Prot	31,2	HdC	81	kcal	887,8	Lip	43,1	Prot	61,6	HdC	63



Menú secundaria - Bajo en calorías - Mayo 2025

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

Utilización de legumbres de producción ecológica.
Agua como bebida en el menú.

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		kcal	Lip	Prot	HdC	kcal	Lip	Prot	HdC
5		6		7		8				9			
Calabacín salteado		Lentejas ecológicas a la campesina		Chamifiones salteados		Panaché de verduras rehogadas				Ensalada Turca (rodajas de tomate, cebolla, aceitunas, jugo de limón, toque de pimienta)			
Fielte de pescado al ajo y perejil (plancha) (4)		Tortilla francesa (3)		Filete de merluza a la plancha (4)		Magro de cerdo salteado con ajo y perejil				Filete de pollo a las finas hierbas			
Patatas asadas (12) Ensalada 4 estaciones		Minipizzas de berenjena, tomate y queso (7) Ensalada de la casa (3,4)		Batata asada Ensalada del Cheff		Arroz blanco Espárragos blancos Ensalada Mediterránea (3,4)				Tricolor de Pimientos y cebolla Ensalada del chef			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre lácteo (7)			
12		13		14		15				16			
Ensalada de Pasta (1,3,4,6,10)		Repollo rehogado		Ensalada Raita (tomate, cebolla, pepino, salsa de yogur) (7)		OFFICIAL HOLIDAYS				SCHOOL HOLIDAY			
Hamburguesa de espinacas con cebolla caramelizada (1,6)		Cocido vegano (sin carne)		Filete de pollo a la plancha con toque de curry									
Brócoli salteados con ajitos Patatas cuadradillo al horno (12) Ensalada verde con atún (4)		Espárragos blancos Ensalada del chef		Berenjena a la plancha Arroz blanco Ensalada de la Casa									
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada									
19		20		21		22				23			
Champiñones salteados		Ensalada Campera (3,4,12)		Salmorejo Cordobés (1,3,6,12). No guarnición.		Calabacín a la plancha con especias				Ensalada Pico de Gallo			
Pincho Moruno		Salmón al estragón (4)		Tortilla de york y queso (3,6,7)		Cazón a la plancha (4)				Lagrimitas de pollo con verduras asadas			
Patata asada (12) Ensalada con huevo duro (3)		Arroz al estilo Pilaf Guisantes salteados Ensalada de la casa (3,4)		Cous Cous (1,6,10) Escalivada Espárragos		Patata asada (12) Ensalada del cheff				Cebolla asada Guacamole			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero (1,3,6,7,10)			
26		27		28		29				30			
Ensaladilla de patata y vegetales (sin mayonesa) (3,4)		Gazpacho (1,12)		Ensalada de pasta con huevo y atún claro (1,3,4,6,10)		Crema de calabaza y zanahoria (12)				Verduras a la Provenzal			
Lomo de cerdo adobado a la plancha		Pollo asado al limón		Filete de merluza a la plancha (4)		Tacos de cerdo salteados con pimientos				Filete de pollo con verduras asadas			
Espárragos blancos Champiñones salteados Ensalada de la Casa		Cus-cus (1,6,10) Grill de verduras de temporada Ensalada Mediterránea (3,4)		Coliflor aliñada con AOVE y sal Batata asada Ensalada del Cheff		Patatas dado (12) Parrillada de verduras Ensalada				Patatas al vapor (12) Ensalada verde			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero (1,3,6,7,10)			





Menú secundaria sin carne de cerdo - Mayo 2025

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

Utilización de legumbres de producción ecológica.
Agua como bebida en el menú.

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		kcal	Lip	Prot	HdC	kcal	Lip	Prot	HdC
5		6		7		8				9			
Arroz con salsa casera de tomate		Lentejas ecológicas a la campesina		Tallarines con salsa pirata (1,3,6,10)		Panaché de verduras rehogadas				Ensalada Turca (rodajas de tomate, cebolla, aceitunas, jugo de limón, toque de pimienta)			
Albóndigas veganas en salsa jardinera (6,9,12)		Tortilla española (3)		Filete de merluza a la romana (1,3,4,6,10)		Falafel con salsa de yogur (1,6,7)				Kebab completo de pollo (pan de pita, salsa de yoghurt) (1,7)			
Patatas asadas (12) Calabacín salteado Ensalada 4 estaciones		Pan de ajo (1,6,7,10,11) Minipizzas de berenjena, tomate y queso (7) Ensalada de la casa (3,4)		Batata asada Champiñones salteados Ensalada del Cheff		Arroz blanco Espárragos blancos con mayonesa (3,6) Ensalada Mediterránea (3,4)				Patatas deluxe Tricolor de Pimientos y cebolla Ensalada del chef			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Yogur griego con Miel (7)			
12		13		14		15				16			
Ensalada de Pasta (1,3,4,6,10)		Sopa casera de verduras (1,3,6,10)		Ensalada Raita (tomate, cebolla, pepino, salsa de yogur) (7)		OFFICIAL HOLIDAYS				SCHOOL HOLIDAY			
Hamburguesa de espinacas con cebolla caramelizada (1,6)		Cocido vegano		Pollo al curry suave (1,3,7)									
Brócoli salteados con ajitos Patatas cuadradillo al horno (12) Ensalada verde con atún (4)		Repollo rehogado Espárragos blancos con mahonesa (3,6) Ensalada del chef		Palitos de berenjena a la miel (1) Arroz blanco Ensalada de la Casa									
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada									
19		20		21		22				23			
Macarrones Amatriciana (1,3,6,7,10)		Ensalada Campera (3,4,12)		Salmorejo Cordobés (sin guarnición de jamón) (1,3,6,12)		Judías blancas ecológicas a la campesina				Arroz rojo al estilo Mejicano			
Tortilla francesa de calabacín (3)		Filete de pollo		Empanada casera de atún (1,3,5,6,7,8,10,11)		Cazón adobado (1,4,6,10)				Fajitas de verduras asadas y pollo (1)			
Patata asada (12) Champiñones salteados Ensalada con huevo duro (3)		Arroz al estilo Pilaf Guisantes salteados Ensalada de la casa (3,4)		Cous Cous (1,6,10) Escalivada Espárragos con Mayonesa (3,6)		Patata asada (12) Calabacín a la plancha con especias Ensalada del cheff				Aros de Cebolla (1,6,10) Guacamole Ensalada Pico de Gallo			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero (1,3,6,7,10)			
26		27		28		29				30			
Ensaladilla Rusa (3,4,6)		Gazpacho (1,12)		Ensalada de pasta con huevo y atún claro (1,3,4,6,10)		Crema de calabaza y zanahoria (12)				Espaguettis alla Siciliana (1,3,6,10)			
Tortilla de patata (3)		Pollo asado al limón		Filete de merluza a la romana (1,3,4,6,10)		Tortilla francesa de queso (3,7)				Milanesa de pollo al queso (1,3,6,7,10)			
Espárragos blancos Champiñones salteados Ensalada de la Casa		Cus-cus (1,6,10) Grill de verduras de temporada Ensalada Mediterránea (3,4)		Coliflor con mahonesa (3,6) Batata asada Ensalada del Cheff		Patatas dado (12) Parrillada de verduras Ensalada variada				Patatas panadera (12) Verduras a la Provenzal Ensalada verde			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero (1,3,6,7,10)			

[illegible]



Menú secundaria sin gluten - Mayo 2025

Utilización de legumbres de producción ecológica.
Agua como bebida en el menú.

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		kcal	Lip	Prot	HdC	kcal	Lip	Prot	HdC
5		6		7		8				9			
Arroz con salsa casera de tomate		Lentejas ecológicas a la campesina		Pasta sin alérgenos en salsa Pirata		Panaché de verduras rehogadas				Ensalada Turca (rodajas de tomate, cebolla, aceitunas, jugo de limón, toque de pimienta)			
Albóndigas sin alérgenos en salsa jardinera		Tortilla española (3)		Filete de merluza a la andaluza casera (con harina de maíz, sin pasar por huevo; 4)		Magro de cerdo con tomate				Kebab completo de pollo (pan sin gluten, salsa de yoghurt) (1)			
Patatas asadas (12) Calabacín salteado Ensalada 4 estaciones		Pan (sin gluten) de ajo (7) Minipizzas de berenjena, tomate y queso (7) Ensalada de la casa (3,4)		Batata asada Champiñones salteados Ensalada del Cheff		Arroz blanco Espárragos blancos con mayonesa (3,6) Ensalada Mediterránea (3,4)				Patatas deluxe Tricolor de Pimientos y cebolla Ensalada del chef			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Yogur griego con Miel (7)			
12		13		14		15				16			
Ensalada de Pasta sin alérgenos (3,4)		Sopa de cocido (pasta sin alérgenos)		Ensalada Raita (tomate, cebolla, pepino, salsa de yogur) (7)		OFFICIAL HOLIDAYS				SCHOOL HOLIDAY			
Lomo de cerdo adobado		Complemento del cocido		Pollo al horno con toque de curry									
Brócoli salteados con ajitos Patatas cuadradillo al horno (12) Ensalada verde con atún (4)		Repollo rehogado Espárragos blancos con mahonesa (3,6) Ensalada del chef		Palitos de berenjena a la miel (1) Arroz blanco Ensalada de la Casa									
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada									
19		20		21		22				23			
Pasta sin alérgenos alla Matriciana (7)		Ensalada Campera (3,4,12)		Salmorejo sin gluten con su guarnición (3,12)		Judías blancas ecológicas a la campesina				Arroz rojo al estilo Mejicano			
Pincho Moruno		Filete de pollo		Tortilla de espinacas (3)		Cazón adobado (elaborado con harina de maíz, 4)				Fajitas (sin gluten) de verduras asadas y pollo			
Patata asada (12) Champiñones salteados Ensalada con huevo duro (3)		Arroz al estilo Pilaf Guisantes salteados Ensalada de la casa (3,4)		Cus cus (sin alérgenos) Escalivada Espárragos con Mayonesa (3,6)		Patata asada (12) Calabacín a la plancha con especias Ensalada del cheff				Aros de cebolla caseros sin alérgenos Guacamole Ensalada Pico de Gallo			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero sin alérgenos			
26		27		28		29				30			
Ensaladilla Rusa (3,4,6)		Gazpacho (elaborado con pan sin gluten,12)		Ensalada de pasta sin alérgenos con huevo y atún claro (3,4)		Crema de calabaza y zanahoria (12)				Espaguetis sin alérgenos alla Siciliana			
Lomo de cerdo adobado		Pollo asado al limón		Filete de merluza a la andaluza casera (con harina de maíz, sin pasar por huevo; 4)		Raxo gallego con tomate (tacos de cerdo con pimientos y patatas) (12)				Milanesa de pollo al queso (elaborada con harina de maíz, sin pasar p			
Espárragos blancos Champiñones salteados Ensalada de la Casa		Cus cus (sin alérgenos) Grill de verduras de temporada Ensalada Mediterránea (3,4)		Coliflor con mahonesa (3,6) Batata asada Ensalada del Cheff		Patatas dado (12) Parrillada de verduras Ensalada con sofrito de bacon				Patatas panadera (12) Verduras a la Provenzal Ensalada verde			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero sin alérgenos			

[illegible]



Menú secundaria ovolacteo vegetariano - Mayo 2025

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos

Utilización de legumbres de producción ecológica.
Agua como bebida en el menú.

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		kcal	Lip	Prot	HdC	kcal	Lip	Prot	HdC
5		6		7		8				9			
Arroz con salsa casera de tomate		Lentejas ecológicas a la campesina		Tallarines con salsa pirata (1,3,6,10)		Panaché de verduras rehogadas				Ensalada Turca (rodajas de tomate, cebolla, aceitunas, jugo de limón, toque de pimienta)			
Albóndigas veganas en salsa jardinera (6,9,12)		Tortilla española (3)		Calabacín relleno de boloñesa vegetal y verduras (1,6)		Falafel con salsa de yogur (1,6,7)				Kebab completo vegano (pan de pita, salsa de yoghurt) (1,6,7)			
Patatas asadas (12) Calabacín salteado Ensalada 4 estaciones (sin proteína animal)		Pan de ajo (1,6,7,10,11) Minipizzas de berenjena, tomate y queso (7) Ensalada de la casa (sin proteína animal)		Batata asada Champiñones salteados Ensalada del Cheff (sin proteína animal)		Arroz blanco Espárragos blancos con mayonesa (3,6) Ensalada Mediterránea (sin proteína animal)				Patatas deluxe Tricolor de Pimientos y cebolla Ensalada del chef			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Yogur griego con Miel (7)			
12		13		14		15				16			
Ensalada de Pasta (1,3,6,10). No atún.		Sopa casera de verduras (1,3,6,10)		Ensalada Raita (tomate, cebolla, pepino, salsa de yogur) (7)		OFFICIAL HOLIDAYS				SCHOOL HOLIDAY			
Hamburguesa de espinacas con cebolla caramelizada (1,6)		Cocido vegano		Tofu al curry suave (1,6)									
Brócoli salteados con ajitos Patatas cuadradillo al horno (12) Ensalada verde con atún (4)		Repollo rehogado Espárragos blancos con mahonesa (3,6) Ensalada del chef (sin proteína animal)		Palitos de berenjena a la miel (1) Arroz blanco Ensalada de la Casa (sin proteína animal)									
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada									
19		20		21		22				23			
Macarrones Amatriciana (1,3,6,7,10)		Ensalada Campera (sin atún, 12)		Salmorejo Cordobés (sin guarnición) (1,3,6,12)		Judías blancas ecológicas a la campesina				Arroz rojo al estilo Mejicano			
Berenjena relleno de champiñones, vegetales y prot. Guisante o soja (6)		Quiché de espinacas y queso (1,3,5,6,7,8,10,11)		Empanada casera vegana (1,3,5,6,7,8,10,11)		Tofu adobado (1,6,10)				Fajitas de verduras asadas y seitán (1,6)			
Patata asada (12) Champiñones salteados Ensalada con huevo duro (3)		Arroz al estilo Pilaf Guisantes salteados Ensalada de la casa (sin proteína animal)		Cous Cous (1,6,10) Escalivada Espárragos con Mayonesa (3,6)		Patata asada (12) Calabacin a la plancha con especias Ensalada del cheff (sin proteína animal)				Aros de Cebolla (1,6,10) Guacamole Ensalada Pico de Gallo			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero (1,3,6,7,10)			
26		27		28		29				30			
Ensaladilla Rusa (3,4,6)		Gazpacho (1,12)		Ensalada de pasta (1,3,6,10)		Crema de calabaza y zanahoria (12)				Espaguetts alla Siciliana (1,3,6,10)			
Tortilla de patata vegana (12)		Wok de boloñesa vegetal con verduras (1,6)		Tofu en salsa chili con verduras (1,6)		Tiras veganas Mediterráneas (1,6)				Bruschetta italiana con verduras asadas (1)			
Espárragos blancos Champiñones salteados Ensalada de la Casa (sin proteína animal)		Cus-cus (1,6,10) Grill de verduras de temporada Ensalada Mediterránea (sin proteína animal)		Coliflor con mahonesa (3,6) Batata asada Ensalada del chef (sin proteína animal)		Patatas dado (12) Parrillada de verduras Ensalada				Patatas panadera (12) Verduras a la Provenzal Ensalada verde			
Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Fruta fresca de temporada		Postre lácteo (7)				Postre casero (1,3,6,7,10)			

[illegible]