



abril april

menús 3er trimestre · curso 2018-2019 / 3rd trimester menus · 2018-2019 school year



01 lunes 02 martes 03 miércoles 04 jueves 05 viernes

KCal. 549 H.C. 71 Lip. 16 P. 34
• LENTEJAS PARDINAS
• FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON CLAVO
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• YOGUR / • PAN

08 lunes 09 martes
KCal. 616 H.C. 60 Lip. 31 P. 28
• ACELGA CON PATATAS
• ALBONDIGAS CON TOMATE
• FRUTA FRESCA
• PAN

15 lunes 16 martes 17 miércoles 18 jueves 19 viernes
KCal. 582 H.C. 76 Lip. 25 P. 16
• BORRAJA CON REFRITO
• SAN JACOBO
• GUARNICION LECHUGA
• FRUTA FRESCA / • PAN

22 lunes 23 martes 24 miércoles 25 jueves 26 viernes
KCal. 655 H.C. 74 Lip. 28 P. 30
• PATATAS A LA MARINERA
• HAMBURGUESAS EN SALSA
• FRUTA FRESCA
• PAN

29 lunes 30 martes
KCal. 602 H.C. 49 Lip. 35 P. 26
• JUDIA VERDE CASERA
• FILETE RUSO CON CHAMPIÑONES
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• FRUTA FRESCA / • PAN

01 monday 02 tuesday 03 wednesday 04 thursday 05 friday
KCal. 549 H.C. 71 Lip. 16 P. 34
• PARDINA LENTIL SOUP
• HAKE FILLET IN SAUCE WITH SPICE CLOVE
• LETTUCE CENTERPIECE
• YOGHURT / • BREAD

08 monday 09 tuesday 10 wednesday 11 thursday 12 friday
KCal. 616 H.C. 60 Lip. 31 P. 28
• SWISS CHARD WITH POTATOES
• MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE
• FRESH FRUIT
• BREAD

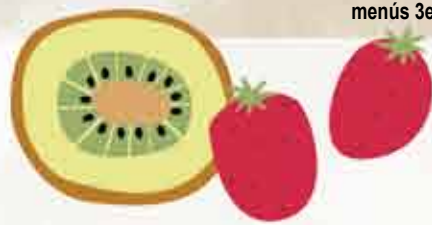
15 monday 16 tuesday 17 wednesday 18 thursday 19 friday
KCal. 582 H.C. 76 Lip. 25 P. 16
• BORAGE WITH SAUTÉE
• SAN JACOBO
• LETTUCE
• FRESH FRUIT / • BREAD

22 monday 23 tuesday 24 wednesday 25 thursday 26 friday
KCal. 655 H.C. 74 Lip. 28 P. 30
• POTATOES SAILOR STYLE
• HAMBURGER IN SAUCE
• FRESH FRUIT
• BREAD

29 monday 30 tuesday
KCal. 602 H.C. 49 Lip. 35 P. 26
• HOMEMADE GREEN BEANS
• RUSSIAN STEAK WITH MUSHROOMS
• LETTUCE CENTERPIECE
• FRESH FRUIT / • BREAD



All our dishes are prepared with extra-virgin olive oil.



mayo may

menús 3er trimestre · curso 2018-2019 / 3rd trimester menus · 2018-2019 school year



01 miércoles 02 jueves 03 viernes

06 lunes 07 martes 08 miércoles 09 jueves 10 viernes
KCal. 586 H.C. 54 Lip. 30 P. 28
• BORRAJA CON REFRITO
• ALBONDIGAS EN FRITADA
• FRUTA FRESCA
• PAN

13 lunes 14 martes 15 miércoles 16 jueves 17 viernes
KCal. 516 H.C. 68 Lip. 21 P. 18
• CREMA DE ESPINACAS CON QUESO RALLADO
• TORTILLA DE PATATA Y CALABAZA AUSOLAN
• GUARNICION LECHUGA Y MAIZ
• FRUTA FRESCA / • PAN

20 lunes 21 martes 22 miércoles 23 jueves 24 viernes
KCal. 655 H.C. 74 Lip. 28 P. 30
• PATATAS A LA MARINERA
• HAMBURGUESAS EN SALSA
• FRUTA FRESCA
• PAN

27 lunes 28 martes 29 miércoles 30 jueves 31 viernes
KCal. 475 H.C. 56 Lip. 18 P. 26
• JUDIA VERDE CON PATATAS
• LOMO ADOBADO CON PISTO
• LECHUGA Y MAIZ CENTRO DE MESA
• FRUTA FRESCA / • PAN

MENÚ ESPECIAL COMIDA CAMPESTRE

Todos nuestros platos son elaborados con aceite de oliva virgen extra. All our dishes are prepared with extra-virgin olive oil.

01 wednesday 02 thursday 03 friday
KCal. 588 H.C. 72 Lip. 20 P. 34
• LENTILS WITH CHIA
• MARINATED PORK LOIN WITH RATATOUILLE
• LETTUCE CENTERPIECE
• FRESH FRUIT / • BREAD

06 monday 07 tuesday 08 wednesday 09 thursday 10 friday
KCal. 586 H.C. 54 Lip. 30 P. 28
• BORAGE WITH SAUTÉE
• FRY MEATBALLS
• FRESH FRUIT
• BREAD

13 monday 14 tuesday 15 wednesday 16 thursday 17 friday
KCal. 516 H.C. 68 Lip. 21 P. 18
• SPINACH CREAM SOUP WITH SHREDDED CHEESE
• AUSOLAN POTATO AND ZUCCHINI OMELETTE
• LETTUCE AND CORN
• FRESH FRUIT / • BREAD

20 monday 21 tuesday 22 wednesday 23 thursday 24 friday
KCal. 655 H.C. 74 Lip. 28 P. 30
• POTATOES SAILOR STYLE
• HAMBURGER IN SAUCE
• FRESH FRUIT
• BREAD

COUNTRY MEAL SPECIAL MENU



junio june

menús 3er trimestre · curso 2018-2019 / 3rd trimester menus · 2018-2019 school year



03 lunes 04 martes 05 miércoles 06 jueves 07 viernes

03 lunes 04 martes 05 miércoles 06 jueves 07 viernes
KCal. 541 H.C. 42 Lip. 32 P. 23
• SOPA DE CALABAZA, ZANAHORIA Y BONIATO
• FILETE RUSO CON CHAMPIÑONES
• FRUTA FRESCA / • PAN

10 lunes 11 martes 12 miércoles 13 jueves 14 viernes
KCal. 576 H.C. 62 Lip. 22 P. 35
• CREMA DE CARDO
• GUISADO DE TERNERA ECOLOGICA DE LUMBER
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• FRUTA FRESCA / • PAN

17 lunes 18 martes 19 miércoles 20 jueves 21 viernes
KCal. 514 H.C. 56 Lip. 23 P. 25
• JUDIA VERDE CON PATATAS
• JAMON ASADO EN SALSA DE VERDURAS
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• FRUTA FRESCA / • PAN

24 lunes 25 martes 26 miércoles 27 jueves 28 viernes
KCal. 514 H.C. 56 Lip. 23 P. 25
• JUDIA VERDE CON PATATAS
• JAMON ASADO EN SALSA DE VERDURAS
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• FRUTA FRESCA / • PAN

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

Todos nuestros platos son elaborados con aceite de oliva virgen extra. All our dishes are prepared with extra-virgin olive oil.

03 monday 04 tuesday 05 wednesday 06 thursday 07 friday
KCal. 541 H.C. 42 Lip. 32 P. 23
• PUMPKIN, CARROT AND SWEET POTATOE SOUP
• RUSSIAN STEAK WITH MUSHROOMS
• FRESH FRUIT / • BREAD

10 monday 11 tuesday 12 wednesday 13 thursday 14 friday
KCal. 576 H.C. 62 Lip. 22 P. 35
• THISTLE CREAM SOUP
• ORGANIC VEAL STEW OF LUMBIER
• LETTUCE CENTERPIECE
• FRESH FRUIT / • BREAD

17 monday 18 tuesday 19 wednesday 20 thursday 21 friday
KCal. 514 H.C. 56 Lip. 23 P. 25
• GREEN BEANS WITH POTATOES
• ROASTED HAM IN VEGETABLE SAUCE
• LETTUCE CENTERPIECE
• FRESH FRUIT / • BREAD

SCHOOL YEAR END SPECIAL MENU



Estos menús han sido revisados y aprobados por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética. La calibración nutricional expresada aquí corresponde a las raciones servidas a niños de 7 a 12 años. En el comedor se sirven las cantidades acordadas a niños menores y mayores, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades. El menú incluye agua y pan.

These menus have been revised and approved by professionals trained in Human Nutrition and Dietetics. The nutritional values expressed correspond to the portions served to children aged 7 to 12. In the dining-room, quantities are served depending on whether the children are younger or older, which therefore modifies the calibration of each age group, adapting to their needs. The menu includes water and bread.