

E	Entrant	Kcal
P	Prot	Prot
S	Ca	Ca
P	Fe	Fe
S	HdC	HdC
P	LIP	LIP
S	Sapar	

**ABRIL 2026
MENÚ BASAL**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón y Naranja

VALOR DIFERENCIAL



ALÉRGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

Entrante	Kcal
	Prot
Primero	Ca
	Fe
Segundo	HdC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	Kcal
	Prot
Primero	Ca
	Fe
Segundo	HdC
	LIP
Postre	
Cena	

1	Nachos con guacamole	Kcal
Entrante		778,92
		Prot
		38,30g
Primero	Paella de pollo	Ca
		240,42mg
		Fe
		6,90mg
Segundo	Fingers de queso	HdC
		96,70g
Postre	Helado	LIP
		32,71g
Cena	Sopa de verduras Pescado al limón /Fruta	

2		Kcal
Entrante		Prot
Primero	Festivo	Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

3		Kcal
Entrante		Prot
Primero	Festivo	Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

6		Kcal
Entrante		Prot
Primero	Festivo	Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

7		Kcal
Entrante		Prot
Primero	Festivo	Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

8		Kcal
Entrante		Prot
Primero	Festivo	Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

9		Kcal
Entrante		Prot
Primero	Festivo	Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

10		Kcal
Entrante		Prot
Primero	Festivo	Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

13	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		729,06
		Prot
		30,40g
Primero	Caracolas a la italiana	Ca
		203,90mg
		Fe
		4,92mg
Segundo	Rodaja de merluza con verduras	HdC
		115,45g
Postre	Fruta	LIP
		30,91g
Cena	Judías verdes salteadas Lomo adobado con patata al horno /Fruta	

14	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		777,32
		Prot
		41,27g
Primero	Sopa de estrellitas	Ca
		97,77mg
		Fe
		5,17mg
Segundo	Alitas de pollo a la miel y limón con mazorca de maíz	HdC
		87,16g
Postre	Fruta	LIP
		41,12g
Cena	Espárragos con jamón Merluza al horno con pisto casero /Fruta	

15	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		849,82
		Prot
		30,92g
Primero	Potaje de garbanzos con acelgas	Ca
		301,55mg
		Fe
		10,31mg
Segundo	Tortilla de patata con queso fresco	HdC
		105,61g
Postre	Fruta	LIP
		25,50g
Cena	Judías verdes salteadas Crema de calabacín /Fruta	

16	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		739,88
		Prot
		23,70g
Primero	Arroz con magro y verduras	Ca
		283,33mg
		Fe
		3,92mg
Segundo	Rabas a la andaluza (inf: Nuggets de pescado) con salsa tártara	HdC
		77,90g
Postre	Yogur	LIP
		48,71g
Cena	Menestra salteada Carne blanca /Fruta	

17	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		783,90
		Prot
		19,13g
Primero	Crema de boniato con zanahoria	Ca
		111,97mg
		Fe
		3,58mg
Segundo	Albóndigas estilo marroquí con cous cous	HdC
		92,91g
Postre	Fruta	LIP
		35,14g
Cena	Espárragos con jamón Lenguado con espárragos /Fruta	

20	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		921,37
		Prot
		48,81g
Primero	Lentejas con verduras de temporada	Ca
		157,15mg
		Fe
		9,02mg
Segundo	Pavo al curry con arroz pilaf integral	HdC
		99,17g
Postre	Fruta	LIP
		36,07g
Cena	Menestra salteada Pescado al limón /Fruta	

21	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		769,75
		Prot
		31,50g
Primero	Espaguetis integrales a la napolitana	Ca
		294,97mg
		Fe
		7,35mg
Segundo	Gallineta en salsa verde con brócoli	HdC
		100,69g
Postre	Fruta	LIP
		27,30g
Cena	Guisantes con cebolla y jamón Albóndigas de pollo /Fruta	

22	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		784,76
		Prot
		37,19g
Primero	Crema de verduras de temporada con tostones integrales	Ca
		147,82mg
		Fe
		6,23mg
Segundo	Magro en salsa con patatas	HdC
		76,07g
Postre	Fruta	LIP
		35,66g
Cena	Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta	

23	Ensalada fresca de temporada con fruta	Kcal
Entrante		784,76
		Prot
		37,69g
Primero	Arroz de pollo y verduras	Ca
		336,17mg
		Fe
		3,77mg
Segundo	Merluza a la vizcaína (tomate, pimiento)	HdC
		94,01g
Postre	Yogur	LIP
		27,92g
Cena	Mazorca de maíz con sal Brochetas de pavo /Fruta	

24	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		783,90
		Prot
		37,61g
Primero	Fabada vegetal	Ca
		351,10mg
		Fe
		8,62mg
Segundo	Pizza de jamón cocido y queso	HdC
		97,36g
Postre	Fruta	LIP
		27,00g
Cena	Tosta de hummus Huevos revueltos con champiñones y jamón	

27	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		669,47
		Prot
		33,60g
Primero	Tallarines al pomodoro	Ca
		364,33mg
		Fe
		6,36mg
Segundo	Merluza a la provenzal con tomate grillé	HdC
		117,87g
Postre	Fruta	LIP
		23,38g
Cena	Espinacas con bechamel Carne magra de cerdo /Fruta	

28	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		779,66
		Prot
		49,94g
Primero	Sopa de cocido con verduras	Ca
		525,18mg
		Fe
		7,89mg
Segundo	Pollo asado (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas al horno	HdC
		95,41g
Postre	Fruta	LIP
		29,43g
Cena	Escalivada con tostas Pescado al limón /Fruta	

29	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		808,66
		Prot
		34,44g
Primero	Garbanzos con espinacas	Ca
		525,18mg
		Fe
		9,24mg
Segundo	Tortilla de queso y pan con aceite y pimentón	HdC
		85,66g
Postre	Fruta	LIP
		37,00g
Cena	Quinoa con especias Crema de verduras /Fruta	

30	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		844,64
		Prot
		30,93g
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	Ca
		255,43mg
		Fe
		4,27mg
Segundo	Fingers de pescado con guisantes	HdC
		92,29g
Postre	Yogur	LIP
		38,50g
Cena	Mazorca de maíz con sal Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta	

		Kcal
Entrante		Prot
Primero		Ca
		Fe
Segundo		HdC
		LIP
Postre		
Cena		

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón y Naranja

ALÉRGENOS



Avenida. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

1 Entrante Primero Segundo Postre	2 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	3 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
6 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	7 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	8 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
13 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten a la italiana Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta	14 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave (pasta sin gluten) Segundo Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Postre Fruta	15 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Potaje de garbanzos Segundo Tortilla de patatas con queso Postre Fruta
16 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de magro y coliflor Segundo Merluza al horno con tomate Postre Yogur	17 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de boniato y zanahoria Segundo Albóndigas permitidas con verduras Postre Fruta	
20 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Alubias con verduras Segundo Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Postre Fruta	21 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten napolitana Segundo Gallineta al horno con brócoli Postre Fruta	22 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de verduras con tostones integrales Segundo Magro en salsa con patatas Postre Fruta
23 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de pollo y verduras Segundo Merluza al horno con verduras Postre Yogur	24 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Fabada vegetal Segundo Pizza sin gluten Postre Fruta	
27 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten al pomodoro Segundo Merluza al horno con tomate Postre Fruta	28 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave (pasta sin gluten) Segundo Pollo al horno con patatas Postre Fruta	29 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras Segundo Tortilla de queso con pan sin gluten y aceite Postre Fruta
30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz a la cubana Segundo Merluza a la plancha con guisantes Postre Yogur		

**ABRIL 2026
SIN LACTOSA**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón y Naranja

ALÉRGENOS



Avda. 1^o de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

1 Entrante Primero Segundo Postre	2 Entrante Primero Segundo Postre	3 Entrante Primero Segundo Postre
4 Entrante Primero Segundo Postre	5 Entrante Primero Segundo Postre	6 Entrante Primero Segundo Postre
7 Entrante Primero Segundo Postre	8 Entrante Primero Segundo Postre	9 Entrante Primero Segundo Postre
10 Entrante Primero Segundo Postre	11 Entrante Primero Segundo Postre	12 Entrante Primero Segundo Postre
13 Entrante Primero Segundo Postre	14 Entrante Primero Segundo Postre	15 Entrante Primero Segundo Postre
16 Entrante Primero Segundo Postre	17 Entrante Primero Segundo Postre	18 Entrante Primero Segundo Postre
19 Entrante Primero Segundo Postre	20 Entrante Primero Segundo Postre	21 Entrante Primero Segundo Postre
22 Entrante Primero Segundo Postre	23 Entrante Primero Segundo Postre	24 Entrante Primero Segundo Postre
25 Entrante Primero Segundo Postre	26 Entrante Primero Segundo Postre	27 Entrante Primero Segundo Postre
28 Entrante Primero Segundo Postre	29 Entrante Primero Segundo Postre	30 Entrante Primero Segundo Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón y Naranja

ALÉRGENOS



Avda. 1^o de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

1 Entrante Primero Segundo Postre	2 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	3 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
6 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	7 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	8 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
13 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Caracolas a la italiana Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta	14 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave Segundo Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Postre Fruta	15 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Potaje de garbanzos Segundo Tortilla de patatas con queso Postre Fruta
20 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Lentejas con verduras Segundo Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Postre Fruta	21 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Espaguetis integrales napolitana Segundo Gallineta al horno con brócoli Postre Fruta	22 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de verduras con tostones integrales Segundo Magro en salsa con patatas Postre Fruta
27 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Tallarines al pomodoro Segundo Merluza al horno con tomate Postre Fruta	28 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave Segundo Pollo al horno con patatas Postre Fruta	29 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras Segundo Tortilla de queso con pan y aceite Postre Fruta
30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz a la cubana Segundo Merluza a la plancha con guisantes Postre Yogur	Entrante Primero Segundo Postre	

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón y Naranja

ALÉRGENOS



Avda. 1^o de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

1 Entrante Primero Segundo Postre	2 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	3 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
4 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	5 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	6 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
7 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	8 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	9 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
10 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	11 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	12 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
13 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Caracolas (pasta de maíz) a la italiana Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta	14 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave (pasta especial) Segundo Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Postre Fruta	15 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Potaje de garbanzos Segundo Tortilla vegana (harina de garbanzos) con verduras Postre Fruta
16 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de magro y coliflor Segundo Merluza al horno con patatas Postre Yogur	17 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de boniato y zanahoria Segundo Albóndigas permitidas con verduras Postre Fruta	18 Entrante Primero Segundo Postre
19 Entrante Primero Segundo Postre	20 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Lentejas con verduras Segundo Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Postre Fruta	21 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta especial napolitana Segundo Gallineta al horno con brócoli Postre Fruta
22 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de verduras con tostones integrales Segundo Magro en salsa con patatas Postre Fruta	23 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de pollo y verduras Segundo Merluza al horno con verduras Postre Yogur	24 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Fabada vegetal Segundo Panini ingredientes permitidos Postre Fruta
25 Entrante Primero Segundo Postre	26 Entrante Primero Segundo Postre	27 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta especial al pomodoro Segundo Merluza al horno con tomate Postre Fruta
28 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave (pasta especial) Segundo Pollo al horno con patatas Postre Fruta	29 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras Segundo Tortilla vegana de patata y queso con pan Postre Fruta	30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz con tomate y verduras Segundo Merluza a la plancha con guisantes Postre Yogur
31 Entrante Primero Segundo Postre	32 Entrante Primero Segundo Postre	33 Entrante Primero Segundo Postre

**ABRIL 2026
SIN PESCADO**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón y Naranja

ALÉRGENOS



Avda. 1^o de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	1Entrante Paella con pollo de campo Primero Rulito de jamón y queso Segundo Postre permitido Postre	2Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	3Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre
6Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	7Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	8Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	9Entrante Ensalada ECO de temporada Primero FESTIVO Segundo Postre	10Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre
13Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Caracolas a la italiana Segundo Lomo al horno con patatas Postre Fruta	14Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de cocido Segundo Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Postre Fruta	15Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Potaje de garbanzos Segundo Tortilla de patatas con queso Postre Fruta	16Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de magro y coliflor Segundo Pollo con tomate Postre Yogur	17Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de boniato y zanahoria Segundo Albóndigas estilo marroquí con cous cous Postre Fruta
20Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Lentejas con verduras Segundo Pavo al curry con arroz pilaf integral Postre Fruta	21Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Espaguetis integrales napolitana Segundo Pollo al horno con brócoli Postre Fruta	22Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de verduras con tostones integrales Segundo Magro en salsa con patatas Postre Fruta	23Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de pollo y verduras Segundo Tortilla de queso con verduras Postre Yogur	24Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Fabada vegetal Segundo Pizza de jamón cocido y queso Postre Fruta
27Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Tallarines al pomodoro Segundo Tortilla de queso con tomate Postre Fruta	28Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de cocido Segundo Pollo al horno con patatas Postre Fruta	29Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras Segundo Tortilla de queso con pan, aceite y pimentón Postre Fruta	30Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz a la cubana Segundo Pavo a la plancha con verduras Postre Yogur	Entrante Primero Segundo Postre

Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	1 Entrante Nachos (1R 30gr) con guacamole Primero Paella (160g 4R) con pollo de campo Segundo Rulito de jamón y queso Postre Yogur (0,5R) Pan (10g 0,5R)	2 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	3 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
6 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	7 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	8 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	9 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre	10 Entrante Primero Segundo FESTIVO Postre
13 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Caracolas a la italiana (180g 2R) Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	14 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de cocido (90g 2R) Segundo Alitas de pollo al horno con maíz (100g 2R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	15 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Potaje de garbanzos (150g 3R) Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) queso Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	16 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de magro y coliflor (160g 4R) Segundo Merluza al horno con tomate Postre Yogur natural (0,5R) Pan (30g 1,5R)	17 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de boniato y zanahoria (150g 2R) Segundo Albóndigas estilo marroquí con cous cous (90g 2R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)
20 Entrante Enslada fresca de temporada Primero Lentejas con verduras (150g 3R) Segundo Pavo al curry con arroz pilaf integral (80g 2R) Postre Fruta (1R)	21 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Segundo Gallineta en salsa verde con brócoli Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	22 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de verduras (patata 100g 2R) Segundo Magro en salsa con patatas (60g 2R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	23 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de pollo y verduras (160g 4R) Segundo Merluza a la vizcaína Postre Yogur natural (1ud 0,5R) Pan (30g 1,5R)	24 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Fabada vegetal (150g 3R) Segundo Pizza (80g 2R) Postre Fruta (1R)
27 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Tallarines a la al pomodoro (180g 4R) Segundo Merluza a la provenzal con tomate Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	28 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de cocido (135g 3R) Segundo Pollo al horno con patatas (30g 1R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	29 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras (150g 3R) Segundo Tortilla de queso (sin patatas) con pan (40g 2R) , aceite y pimentón Postre Fruta (1R)	30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz a la cubana (160g 4R) Segundo Merluza a la plancha con guisantes (50g 0,5R) Postre Yogur (0,5ud 1R) Pan (20g 1R)	Entrante Primero Segundo Postre