



MARZO 2023

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Garbanzos estofados con verduras (pimiento verde y rojo y cebolla) Albóndigas de ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate con champiñones (SL) Naranja	Puré de verduras de temporada (puerro, acelga, espinaca ecológica) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de fresa (L)	Lentejas estofadas con verduras (zanahoria ecológica , cebolla, ajo) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Mandarina
Del 6 al 10	Macarrones integrales con salsa de tomate (GL+H+SJ+MS) Tortilla francesa con queso (H+L) Kiwi	Alubias blancas con verduras (pimiento rojo y verde, calabacín ecológico) Jamón asado en su jugo con zanahoria baby Mandarina / Yogur natural (L)	Sorropotún: Patatas con atún (SL+PS+SJ) Pavo guisado con pisto de calabacín Pera	Crema de calabacín ecológico (SL) Librillo de jamón y queso (GL+SJ+SL+L+H+PS+CR+ML) con ensalada Yogur de macedonia (L)	Garbanzos estofados con espinacas ecológicas Ventresca de merluza (certificada de pesca sostenible) en salsa verde casera (pimiento rojo y verde, zanahoria, ajo) con guisantes y huevo duro (PS+H) Plátano
Del 13 al 17	Lentejas castellanas con verduras (pimiento rojo y verde y cebolla) Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Mandarina	Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, champiñón, guisante, coliflor, alcachofa y espárrago) (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria a la jardinera con guisantes (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Pera / Vaso de leche (L)	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Jamoncitos de pollo al horno con verdurita campestre (judía verde, champiñón, cebolla, guisantes, alcachofa, coliflor) Manzana golden	Arroz integral con verduritas (zanahoria, cebolla) y salmón (PS) Cinta de lomo a la plancha con ensalada Yogur de plátano (L)	Puré de verduras de temporada (alcachofa, brócoli y puerro) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Plátano
Del 20 al 24	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL) Salchichas frescas al horno con patata dado (SL) Pera	COCIDO MONTAÑÉS con su compañero (chorizo, costilla, morcilla y tocino) Plátano / Yogur de macedonia (L)	Patatas con bacalao (SL+PS) Guiso de pavo con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Naranja	Sopa de fideos ecológicos con picadillo de carne (GL+H+SJ+MS) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de limón (L)	Garbanzos con quinoa ecológica Pescadilla a la inglesa con ensalada (PS+GL) Pera
Del 27 al 31	Lentejas estofadas con verdura (zanahoria ecológica , cebolla y ajo) Lomo adobado en salsa casera de ciruelas Manzana roja	Espaguetis integrales con verduras (cebolla, zanahoria) (GL+H+SJ+MS) Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de tomate Kiwi / Vaso de leche (L)	Alubias blancas con verduras (puerro, cebolla y ajo) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Pera	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria en salsa barbacoa casera con champiñones (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Yogur natural (L)	Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H) Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Mandarina

TODOS LOS DÍAS SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

* Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuetes // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos
Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Garbanzos estofados con verduras (pimiento verde y rojo y cebolla) Albóndigas de ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate con champiñones (SL) Naranja	Puré de verduras de temporada (puerro, acelga, espinaca ecológica) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de fresa (L)	Lentejas estofadas con verduras (zanahoria ecológica , cebolla, ajo) Merluza al horno con zanahoria baby (PS) Mandarina
Del 6 al 10	Macarrones integrales sin gluten, huevo, soja y mostaza, con salsa de tomate	Manarina / Yogur natural (L)	Sorropotún: Patatas con atún (SL+PS+SJ)	Crema de calabacín ecológico (SL)	Garbanzos estofados con espinacas ecológicas
	Tortilla francesa con queso (H+L) Kiwi	Jamón asado en su jugo con zanahoria baby Manarina / Vaso de leche (L)	Pavo guisado con pisto de calabacín Pera	Filete de lomo con ensalada Yogur de macedonia (L)	Ventresca de merluza (certificada de pesca sostenible) en salsa verde casera (pimiento rojo y verde, zanahoria, ajo) con guisantes y huevo duro (PS+H) Plátano
Del 13 al 17	Lentejas castellanas con verduras (pimiento rojo y verde y cebolla)	Pera / Vaso de leche (L)	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla)	Arroz integral con verduritas (zanahoria, cebolla) y salmón (PS)	Puré de verduras de temporada (alcachofa, brócoli y puerro) (SL)
	Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Mandarina	Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria casera a la jardinera con guisantes Pera / Yogur de fresa (L)	Jamonicitos de pollo al horno con verdurita campestre (judía verde, champiñón, cebolla, guisantes, alcachofa, coliflor) Manzana golden	Cinta de lomo a la plancha con ensalada Yogur de plátano (L)	Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Plátano
Del 20 al 24	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL)	COCIDO MONTAÑÉS con su compañero (chorizo, costilla, morcilla y tocino)	Patatas con bacalao (SL+PS)	Sopa de fideos ecológicos sin gluten, huevo, soja y mostaza con picadillo de carne	Garbanzos con quinoa ecológica
	Salchichas frescas al horno con patata dado (SL) Pera	Plátano / Vaso de leche (L)	Guiso de pavo con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Naranja	Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de limón (L)	Pescadilla al horno con ensalada (PS) Pera
Del 27 al 31	Lentejas estofadas con verdura (zanahoria ecológica , cebolla y ajo)	Kiwi / Vaso de leche (L)	Alubias blancas con verduras (puerro, cebolla y ajo)	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL)	Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H)
	Lomo adobado en salsa casera de ciruelas Manzana roja	Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de tomate Kiwi / Yogur de plátano (L)	Dados de atún con tomate (PS+SJ) Pera	Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria casera en salsa barbacoa casera con champiñones Yogur natural (L)	Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Mandarina

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

• Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SI: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos
Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad / R.72.01.06



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Garbanzos estofados con verduras (pimiento verde y rojo y cebolla) Albóndigas de ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate con champiñones (SL) Naranja	Puré de verduras de temporada (puerro, acelga, espinaca ecológica) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de fresa (L)	Patatas con verduras (zanahoria ecológica , cebolla, ajo) (SL) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Mandarina
Del 6 al 10	Macarrones integrales con salsa de tomate (GL+H+SJ+MS) Tortilla francesa con queso (H+L) Kiwi	Alubias blancas con verduras (pimiento rojo y verde, calabacín ecológico) Jamón asado en su jugo con zanahoria baby Manarina / Yogur natural (L)	Sorropotún: Patatas con atún (SL+PS+SJ) Pavo guisado con pisto de calabacín Pera	Crema de calabacín ecológico (SL) Librillo de jamón y queso (GL+SJ+SL+L+H+PS+CR+ML) con ensalada Yogur de macedonia (L)	Garbanzos estofados con espinacas ecológicas Ventresca de merluza (certificada de pesca sostenible) en salsa verde casera (pimiento rojo y verde, zanahoria, ajo) con guisantes y huevo duro (PS+H) Plátano
Del 13 al 17	Patatas con verduras (pimiento rojo y verde y cebolla) (SL) Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Mandarina	Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, champiñón, guisante, coliflor, alcachofa y espárrago) (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria a la jardinera con guisantes (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Pera / Vaso de leche (L)	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Jamoncitos de pollo al horno con verdurita campestre (judía verde, champiñón, cebolla, guisantes, alcachofa, coliflor) Manzana golden	Arroz integral con verduritas (zanahoria, cebolla) y salmón (PS) Cinta de lomo a la plancha con ensalada Yogur de plátano (L)	Puré de verduras de temporada (alcachofa, brócoli y puerro) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Plátano
Del 20 al 24	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL) Salchichas frescas al horno con patata dado (SL) Pera	COCIDO MONTAÑÉS con su compañero (chorizo, costilla, morcilla y tocino) Plátano / Yogur de macedonia (L)	Patatas con bacalao (SL+PS) Guiso de pavo con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Naranja	Sopa de fideos ecológicos con picadillo de carne (GL+H+SJ+MS) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de limón (L)	Garbanzos con quinoa ecológica Pescadilla a la inglesa con ensalada (PS+GL) Pera
Del 27 al 31	Arroz con verduras (zanahoria ecológica , cebolla y ajo) Lomo adobado en salsa casera de ciruelas Manzana raja	Espaguetis integrales con verduras (cebolla, zanahoria) (GL+H+SJ+MS) Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de tomate Kiwi / Vaso de leche (L)	Alubias blancas con verduras (puerro, cebolla y ajo) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Pera	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria en salsa barbacoa casera con champiñones (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Yogur natural (L)	Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H) Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Mandarina

TODOS LOS DÍAS SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Garbanzos estofados con verduras (pimiento verde y rojo y cebolla) Ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate con champiñones Naranja	Puré de verduras de temporada (puerro, acelga, espinaca ecológica) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur desnatado (L)	Lentejas estofadas con verduras (zanahoria ecológica , cebolla, ajo) Merluza al horno con zanahoria baby (PS) Mandarina
Del 6 al 10	Macarrones integrales con salsa de tomate (GL+H+SJ+MS) Tortilla francesa con queso (H+L) Kiwi	Alubias blancas con verduras (pimiento rojo y verde, calabacín ecológico) Jamón asado en su jugo con zanahoria baby Manarina / Yogur desnatado (L)	Sorroputún: Patatas con atún (SL+PS+SJ) Pavo guisado con pisto de calabacín Pera	Crema de calabacín ecológico (SL) Filete de lomo con ensalada Yogur desnatado (L)	Garbanzos estofados con espinacas ecológicas Ventresca de merluza (certificada de pesca sostenible) en salsa verde casera (pimiento rojo y verde, zanahoria, ajo) con guisantes y huevo duro (PS+H) Plátano
Del 13 al 17	Lentejas castellanas con verduras (pimiento rojo y verde y cebolla) Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Mandarina	Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, champiñón, guisante, coliflor, alcachofa y espárrago) (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria a la jardinera con guisantes (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Pera / Vaso de leche (L)	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Jamoncitos de pollo al horno con verdurita campestre (judía verde, champiñón, cebolla, guisantes, alcachofa, coliflor) Manzana golden	Arroz integral con verduritas (zanahoria, cebolla) y salmón (PS) Cinta de lomo a la plancha con ensalada Yogur desnatado (L)	Puré de verduras de temporada (alcachofa, brócoli y puerro) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Plátano
Del 20 al 24	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL) Salchichas frescas al horno con patata dado (SL) Pera	Alubias blancas con verduras (zanahoria, cebolla y puerro) Jamón asado en su jugo con zanahoria baby Plátano / Yogur desnatado (L)	Patatas con bacalao (SL+PS) Guiso de pavo con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Naranja	Sopa de fideos ecológicos con picadillo de carne (GL+H+SJ+MS) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur desnatado (L)	Garbanzos con quinoa ecológica Pescadilla al horno con ensalada (PS) Pera
Del 27 al 31	Lentejas estofadas con verdura (zanahoria ecológica , cebolla y ajo) Lomo adobado en salsa casera de ciruelas Manzana roja	Espaguetis integrales con verduras (cebolla, zanahoria) (GL+H+SJ+MS) Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de tomate Kiwi / Vaso de leche (L)	Alubias blancas con verduras (puerro, cebolla y ajo) Dados de atún con tomate (PS+SJ) Pera	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria en salsa barbacoa casera con champiñones (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Yogur desnatado (L)	Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H) Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Mandarina

TODOS LOS DÍAS SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

* Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

 GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos
 Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Garbanzos estofados con verduras (pimiento verde y rojo y cebolla) Ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate con champiñones (SL) Naranja	Puré de verduras de temporada (puerro, acelga, espinaca ecológica) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de fresa (L)	Lentejas estofadas con verduras (zanahoria ecológica , cebolla, ajo) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Mandarina
Del 6 al 10	Macarrones integrales con salsa de tomate (GL+H+SJ+MS) Tortilla francesa con queso (H+L) Kiwi	Alubias blancas con verduras (pimiento rojo y verde, calabacín ecológico) Pollo asado en su jugo con zanahoria baby Manarina / Yogur natural (L)	Sorroputún: Patatas con atún (SL+PS+SJ) Pavo guisado con pisto de calabacín Pera	Crema de calabacín ecológico (SL) Lasaña vegetal (GL+SJ+SL+L+H+PS+CR+ML) con ensalada Yogur de macedonia (L)	Garbanzos estofados con espinacas ecológicas Ventresca de merluza (certificada de pesca sostenible) en salsa verde casera (pimiento rojo y verde, zanahoria, ajo) con guisantes y huevo duro (PS+H) Plátano
Del 13 al 17	Lentejas castellanas con verduras (pimiento rojo y verde y cebolla) Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Mandarina	Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, champiñón, guisante, coliflor, alcachofa y espárrago) (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria casera a la jardinera con guisantes Pera / Vaso de leche (L)	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Jamoncitos de pollo al horno con verdurita campestre (judía verde, champiñón, cebolla, guisantes, alcachofa, coliflor) Manzana golden	Arroz integral con verduritas (zanahoria, cebolla) y salmón (PS) Pavo en su jugo con ensalada Yogur de plátano (L)	Puré de verduras de temporada (alcachofa, brócoli y puerro) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Plátano
Del 20 al 24	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL) Ternera al horno con patata dado (SL) Pera	Alubias blancas con verduras (zanahoria, cebolla y puerro) Croquetas de bacalao (GL+PS+L+H+CR+ML+SJ) Plátano / Yogur de macedonia (L)	Patatas con bacalao (SL+PS) Guiso de pavo con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Naranja	Sopa de fideos ecológicos con picadillo de carne (GL+H+SJ+MS) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de limón (L)	Garbanzos con quinoa ecológica Pescadilla a la inglesa con ensalada (PS+GL) Pera
Del 27 al 31	Lentejas estofadas con verdura (zanahoria ecológica , cebolla y ajo) Empanadillas de atún (PS+GL+H+L+SJ+CR+ML) Manzana roja	Espaguetis integrales con verduras (cebolla, zanahoria) (GL+H+SJ+MS) Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de tomate Kiwi / Vaso de leche (L)	Alubias blancas con verduras (puerro, cebolla y ajo) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Pera	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria casera en salsa barbacoa casera con champiñones Yogur natural (L)	Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H) Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Mandarina

TODOS LOS DÍAS SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

* Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

 GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SI: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos
 Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Garbanzos estofados con verduras (pimiento verde y rojo y cebolla) Albóndigas de ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate con champiñones (SL) Naranja	Puré de verduras de temporada (puerro, acelga, espinaca ecológica) (SL) Pechuga de pollo en su jugo con ensalada de tomate Yogur de fresa (L)	Lentejas estofadas con verduras (zanahoria ecológica , cebolla, ajo) Merluza al horno con zanahoria baby (PS) Mandarina
Del 6 al 10	Macarrones integrales sin gluten, huevo, soja y mostaza, con salsa de tomate Ternera al horno Kiwi	Alubias blancas con verduras (pimiento rojo y verde, calabacín ecológico) Jamón asado en su jugo con zanahoria baby Manarina / Yogur natural (L)	Sorroputún: Patatas con atún (SL+PS+SJ) Pavo guisado con pisto de calabacín Pera	Crema de calabacín ecológico (SL) Filete de lomo con ensalada Yogur de macedonia (L)	Garbanzos estofados con espinacas ecológicas Ventresca de merluza (certificada de pesca sostenible) en salsa verde casera (pimiento rojo y verde, zanahoria, ajo) con guisantes SIN huevo duro (PS) Plátano
Del 13 al 17	Lentejas castellanas con verduras (pimiento rojo y verde y cebolla) Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Mandarina	Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, champiñón, guisante, coliflor, alcachofa y espárrago) (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria casera a la jardinera con guisantes Pera / Vaso de leche (L)	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Jamoncitos de pollo al horno con verdurita campes tre (judía verde, champiñón, cebolla, guisantes, alcachofa, coliflor) Manzana golden	Arroz integral con verduritas (zanahoria, cebolla) y salmón (PS) Cinta de lomo a la plancha con ensalada Yogur de plátano (L)	Puré de verduras de temporada (alcachofa, brócoli y puerro) (SL) Estofado de pavo con ensalada de tomate Plátano
Del 20 al 24	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL) Salchichas frescas al horno con patata dado (SL) Pera	COCIDO MONTAÑÉS con su compañero (chorizo, costilla, morcilla y tocino) Plátano / Yogur de macedonia (L)	Patatas con bacalao (SL+PS) Guiso de pavo con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Naranja	Sopa de fideos ecológicos sin gluten, huevo, soja y mostaza con picadillo de carne Ternera al horno con ensalada de tomate Yogur de limón (L)	Garbanzos con quinoa ecológica Pescadilla a la inglesa con ensalada (PS+GL) Pera
Del 27 al 31	Lentejas estofadas con verdura (zanahoria ecológica , cebolla y ajo) Lomo adobado en salsa casera de ciruelas Manzana roja	Espaguetis integrales sin gluten, huevo, soja y mostaza con verduras (cebolla, zanahoria) Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de tomate Kiwi / Vaso de leche (L)	Alubias blancas con verduras (puerro, cebolla y ajo) Dados de atún con tomate (PS+SJ) Pera	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria casera en salsa barbacoa casera con champiñones Yogur natural (L)	Patatas en salsa verde con guisantes SIN huevo duro (SL) Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Mandarina

TODOS LOS DÍAS SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

* Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuetes // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos

Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Turmix de garbanzos + ternera Yogur (L)	Turmix de verduras + pollo Yogur (L)	Turmix de lentejas + merluza Yogur (L)
Del 6 al 10	Turmix de verduras + ternera Yogur (L)	Turmix de alubias blancas + lomo Yogur (L)	Turmix de verduras + atún Yogur (L)	Turmix de verduras + lomo Yogur (L)	Turmix de garbanzos + merluza Yogur (L)
Del 13 al 17	Turmix de lentejas + merluza Yogur (L)	Turmix de verduras + ternera Yogur (L)	Turmix de alubias pintas + pollo Yogur (L)	Turmix de verduras + salmón Yogur (L)	Turmix de verduras + pavo Yogur (L)
Del 20 al 24	Turmix de verduras + salchichas Yogur (L)	Turmix de alubias blancas + lomo Yogur (L)	Turmix de verduras + bacalao Yogur (L)	Turmix de verduras + ternera Yogur (L)	Turmix de garbanzos + merluza Yogur (L)
Del 27 al 31	Turmix de lentejas + lomo Yogur (L)	Turmix de verduras + pollo Yogur (L)	Turmix de alubias blancas + atún Yogur (L)	Turmix de verduras + ternera Yogur (L)	Turmix de verduras + bacalao Yogur (L)

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

• Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SI: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos
Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad. R.72.01.06



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			Garbanzos estofados con verduras (pimiento verde y rojo y cebolla) Albóndigas de ternera IGP de Cantabria en salsa de tomate con champiñones (SL) Yogur (L)	Puré de verduras de temporada (puerro, acelga, espinaca ecológica) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de fresa (L)	Lentejas estofadas con verduras (zanahoria ecológica , cebolla, ajo) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Yogur (L)
Del 6 al 10	Macarrones integrales con salsa de tomate (GL+H+SJ+MS) Tortilla francesa con queso (H+L) Yogur (L)	Alubias blancas con verduras (pimiento rojo y verde, calabacín ecológico) Jamón asado en su jugo con zanahoria baby Yogur natural (L)	Sorropotún: Patatas con atún (SL+PS+SJ) Pavo guisado con pisto de calabacín Yogur (L)	Crema de calabacín ecológico (SL) Librillo de jamón y queso (GL+SJ+SL+L+H+PS+CR+ML) con ensalada Yogur de macedonia (L)	Garbanzos estofados con espinacas ecológicas Ventresca de merluza (certificada de pesca sostenible) en salsa verde casera (pimiento rojo y verde, zanahoria, ajo) con guisantes y huevo duro (PS+H) Yogur (L)
Del 13 al 17	Lentejas castellanas con verduras (pimiento rojo y verde y cebolla) Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Yogur (L)	Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, champiñón, guisante, coliflor, alcachofa y espárrago) (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria a la jardinera con guisantes (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Vaso de leche (L)	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Jamoncitos de pollo al horno con verdurita campestre (judía verde, champiñón, cebolla, guisantes, alcachofa, coliflor) Yogur (L)	Arroz integral con verduritas (zanahoria, cebolla) y salmón (PS) Cinta de lomo a la plancha con ensalada Yogur de plátano (L)	Puré de verduras de temporada (alcachofa, brócoli y puerro) (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur (L)
Del 20 al 24	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL) Salchichas frescas al horno con patata dado (SL) Yogur (L)	COCIDO MONTAÑÉS con su compañero (chorizo, costilla, morcilla y tocino) Yogur de macedonia (L)	Patatas con bacalao (SL+PS) Guiso de pavo con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) Yogur (L)	Sopa de fideos ecológicos con picadillo de carne (GL+H+SJ+MS) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de limón (L)	Garbanzos con quinoa ecológica Pescadilla a la inglesa con ensalada (PS+GL) Yogur (L)
Del 27 al 31	Lentejas estofadas con verdura (zanahoria ecológica , cebolla y ajo) Lomo adobado en salsa casera de ciruelas Yogur (L)	Espaguetis integrales con verduras (cebolla, zanahoria) (GL+H+SJ+MS) Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de tomate Vaso de leche (L)	Alubias blancas con verduras (puerro, cebolla y ajo) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Yogur (L)	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL) Hamburguesa de ternera IGP de Cantabria en salsa barbacoa casera con champiñones (SJ+SL+GL+AP+SS+H+L) Yogur natural (L)	Patatas en salsa verde con guisantes y huevo duro (SL+H) Bacalao en salsa de tomate y cebolla (PS) Yogur (L)

TODOS LOS DÍAS SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

* Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuetes // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos
Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06