2-Crustaceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y
Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Suffitos
13-Altramuces
14-Moluscos

Lunes

Martes

	Garbanzos Guisados 9T Pollo con Chimichurri 1T-9T-10T-12 Patatas a lo Pobre Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7	2 Crema Hortelana Abadejo a la Vizcaína 4 Arroz Pilaf Integral 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T	Potaje de Lentejas 1T Tortilla de Espinacas 3 Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7	Arroz al Curry 1T-9T-10T-11T Albóndigas en Salsa 1-6-12 Zanahorias Rehogadas 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T
7 Macarrones en Salsa Provenzal 1-3T-6T-10T Pinchito de Pollo Judías Verdes Salteadas Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T	Palometa Encebollada 2T-4-9T-14T Ensalada Verde 9T-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7	Gal: 537 Lip: 14,92 Prot: 23,36 HC: 75,85 Grema de Calabacín San Jacobos 1-2T-3T-4T-5T-6-7-8T-9T-10T-11T-13T-14T Jardinera de Verduras 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T	Kcal: 779 Lip: 23.01 Prot: 34.00 HC: 109,91 10 Puchero de Garbanzos con Mijo Abadejo con Salsa de Adobo 4-12 Salteado Mediterráneo Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7	Kcal:808,21 Lip:28,47 Prot;25,88 HC:116,01 Paella de Marisco 2-4T-9T-12-14 Tortilla de Patata 3 Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T
Kcal: 527 Lip: 12.06 Prot: 14.07 HC: 90.36 14 Lentejas con Verduras 1T Merluza al Horno 2T-4-9T-14T Guisantes Salteados 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T	Kcal: 712 Lip: 21.25 Prot: 44,12 HC: 88.79 Tiburón Caseros 1-3T-6T-10T Pollo al Horno Marinado 9T Zanahorias Guisada 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7	Kcal: 591 Lip: 24.12 Prot: 12.89 HC: 79,59 Arroz Campesina 9T Buñuelos de Bacalao 1-2T-3T-4-6T-7T-14T Verduritas al Vapor 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T	Kcal: 711 Lip: 19,93 Prot: 38,69 HC: 94,19 17 Crema de Zanahoria y Boniato Tortilla de Calabacín 3 Ensalada Verde 97-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 97 Yogur Desnatado o Natural 7	Kcal:816,80 Lip:27,44 Prot:24,29 HC:122,58 Potaje de Judías Blancas Magro de Cerdo con Tomate Patatitas Rehogadas 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T
Kcal: 645 Lip: 17,39 Prot: 35,26 HC: 90,04 21 Macarrones Napolitana 1-3T-6T-10T Redondo de Pavo al Horno 6-7-9T-12T Judías Verdes Rehogadas Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T	Kcal: 734 Lip: 21.00 Prot: 37.62 HC: 98.09 Garbanzos Guisados 9T Merluza al Romero 2T-4-9T-14T Guisantes al Ajillo Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7	Crema Parmentiere Tortilla Francesa 3 Ensalada Verde 97-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 97	Kcal: 747 Lip: 26.47 Prot: 21,59 HC: 99,60 Potaje de Lentejas 1T Lomo Fresco de Cerdo en Salsa 9T Menestra Rehogada 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7	Kcal:601,98 Lip:15,76 Prot:20.49 HC:97,90 25 Cazuela de Arroz 9T Palometa al Horno al Limón 2T-4-9T-14T Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T
Kcal: 712 Lip: 22.09 Prot: 27,35 HC: 100,86 28 Alubias Blancas con Mijo Salchichas al Horno 6 Patatitas Asadas 9T Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Kcal: 751 Lip: 27,94 Prot: 30,98 HC: 97,35	Fideua 1-3T-6T-9T-10T Merluza al Horno en Salsa de Adobo 2T-4-9T-12-14T Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7 Kcal: 665 Lip: 19.53 Prot: 33,34 HC: 89,03	Kcal: 441 Lip: 18.17 Prot: 12.89 HC: 57,00 Arroz a la Cubana 9T Alitas de Pollo Asadas con Pimentón Salteado Campestre Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Kcal: 782 Lip: 29,42 Prot: 32.80 HC: 99,53	Kcal: 616 Lip: 16,55 Prot: 25,23 HC: 94,08 Lentejas Estofadas 1T Tortilla de Espinacas 3 Ensalada Verde 9T-12 Pan Integral 1 Fruta de Temporada 9T Yogur Desnatado o Natural 7 Kcal: 772 Lip: 22,78 Prot: 33,74 HC: 109,12	Kcal :686,44 Lip :20.81 Prot :30,90 HC :98,05

Miércoles

Jueves

Viernes





APRENDEMOS A COMER... COCINANDO

PARTICIPAR EN LA COCINA NOS AYUDA A:

CONOCER

NUEVOS ALIMENTOS, DIFERENTES FORMAS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

APRENDER

A LLEVAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y VARIADA.

INSTAURAR

HÁBITOS DE HIGIENE (LAVAR LOS ALIMENTOS, MANTENER LA COCINA LIMPIA, LAVARSE LAS MANOS...)

ESTIMULAR

NUESTRA COORDINACIÓN Y CREATIVIDAD.









Observaciones:

ESCANEA nuestro código QR para descubrir UNA RECETA CADA MES. & AYÚDANOS a identificar las ESTRELLAS en las recetas.

¿CÓMO PODEMOS AYUDAR EN LA COCINA?

- ACOMPAÑANDO A HACER LA COMPRA Y COLOCÁNDOLA
- BUSCANDO IDEAS DE RECETAS
- CONTROLANDO LOS TIEMPOS DE COCINADO
- PREPARANDO LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A UTILIZAR
- PROBANDO LAS ELABORACIONES
- AYUDANDO A LIMPIAR Y RECOGER AL TERMINAR



Si has comido...

...deberías cenar





