

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 KCal. 945 H.C. 137 Lip. 36 P. 24 CARACOLILLOS CON TOMATE SAN JACOBO • LECHUGA FRUTA PAN INTEGRAL
4 KCal. 772 H.C. 120 Lip. 26 P. 21 JUDIAS VERDES CON PATATAS ENSALADA DE PASTA CON VINAGRETA FRUTA PAN	5 KCal. 1055 H.C. 125 Lip. 50 P. 34 TALLARINES FUNGHI TORTILLA DE PATATAS HORNO • ENSALADA CUATRO ESTACIONES NATILLA CASERA PAN	6 KCal. 679 H.C. 72 Lip. 28 P. 40 CREMA DE LEGUMBRE ECOLÓGICA FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA • LIMON YOGUR NATURAL PAN	7 KCal. 725 H.C. 74 Lip. 34 P. 34 MENESTRA DE VERDURAS LOMO DE CERDO FRESCO EMPANADO • TOMATE FRESCO FRUTA PAN INTEGRAL	8 KCal. 843 H.C. 110 Lip. 30 P. 40 ARROZ CON POLLO AL CURRY PALOMETA CON TOMATE FRUTA PAN INTEGRAL
		13 KCal. 691 H.C. 105 Lip. 19 P. 31 ESPIRALES CON TOMATE MERLUZA A LA MARINERA FRUTA PAN	14 KCal. 606 H.C. 78 Lip. 19 P. 35 SOPA DE AVE Y COCIDO CON ESTRELLAS MUSLO DE POLLO ASADO • PATATAS CHIPS ACTIMEL PAN INTEGRAL	15 KCal. 847 H.C. 114 Lip. 34 P. 28 LENTEJAS CROQUETAS • LECHUGA FRUTA PAN INTEGRAL
18 KCal. 891 H.C. 106 Lip. 37 P. 40 ENSALADA DE PASTA CON VINAGRETA FILETE DE TERNERA EMPANADO • PIMIENTO VERDE FRUTA PAN	19 KCal. 662 H.C. 91 Lip. 13 P. 49 ALUBIAS PINTAS GUISADO DE PAVO CON ZANAHORIAS FRUTA PAN	20 KCal. 849 H.C. 121 Lip. 30 P. 27 PAELLA VEGETAL TORTILLA DE PATATAS CON ATUN • LECHUGA YOGUR PAN	21 KCal. 784 H.C. 130 Lip. 22 P. 22 PURE DE ZANAHORIA MACARRONES INTEGRALES CON TOMAT FRUTA PAN INTEGRAL	22 KCal. 726 H.C. 80 Lip. 32 P. 36 LENTEJAS CON PUERRO Y CALABAZA FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA • TOMATE FRESCO FRUTA PAN INTEGRAL
25 KCal. 851 H.C. 108 Lip. 38 P. 26 PURE DE CALABACIN CANELONES DE VERDURA FRUTA PAN	26 KCal. 793 H.C. 86 Lip. 32 P. 46 PATATAS A LA RIOJANA FILETE DE POLLO EMPANADO • LECHUGA VASITO DE HELADO PAN	27 KCal. 668 H.C. 93 Lip. 16 P. 42 LENTEJAS BACALAO AL AJOARRIERO FRUTA PAN	28 KCal. 764 H.C. 125 Lip. 20 P. 29 ARROZ CON TOMATE MERLUZA FRESCA HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA PAN INTEGRAL	29 KCal. 731 H.C. 93 Lip. 29 P. 30 ALUBIAS BLANCAS HUEVOS FRITOS • PATATAS FRITAS FRUTA PAN INTEGRAL



Zuen seme-alabek jaten duten guztia ikastolako sukaldean prestatzen da. Menuan, produktu ekologikoak (makarroiak, fideoak eta dilistak), bertako ogia (ostiralero ogi integrala) eta hilabetean 1 bertako esnearekin prestatutako natilak, kakaoa esnea edo arroz esnea eta bertako jogurta jango dute.

Todo lo que comen vuestros hijos se prepara en la cocina del centro. En el menu, meteremos productos ecologicos (macarrones, fideos y lentejas), pan local (todos los viernes pan integral) y 1 vez al mes comeran natillas, cacao con leche o arroz con leche preparado con la leche local y yogur local.