

## Menú BASAL (Inicio Curso 2025-2026)

8 SEPTIEMBRE	9 SEPTIEMBRE	10 SEPTIEMBRE	11 SEPTIEMBRE	12 SEPTIEMBRE
		<b>Caracolas con salsa de tomate</b> cocción <b>1,T3,T8,T11</b> <b>Churrasquito de pollo al limón con patatas</b> <small>horneado</small> <b>Agua + pan 1,T8,T11 + mandarina ECOLÓGICA</b>	<b>Guiso de arroz con verduras y pavo</b> <small>[berenjena, cebolla, tomate]</small> <b>Tortilla de patatas</b> horneada <b>3</b> <b>Aqua + pan 1,T8,T11 + manzana ECOLÓGICA</b>	<b>Puchero de garbanzos con verduras</b> <b>ECOLÓGICO</b> [cebolla, puerro, zanahoria, patata] cocción <b>Albóndigas de pollo en salsa de tomate</b> <b>1,T8,T13</b> <b>Aqua + pan 1,T8,T11 + naranja ECOLÓGICA</b>
		<small>639 kcal 18,2gr grasas de las cuales 2,9gr saturadas 20,9gr proteínas 108,3gr hidratos de carbono de los cuales 33,9gr azúcares 2gr sal</small> <small>743,8 kcal 24,9gr grasas de las cuales 3,9gr saturadas 28,9gr proteínas 111,3gr hidratos de carbono de los cuales 21gr azúcares 2gr sal</small> <small>722 kcal 17,8gr grasas de las cuales 5,3gr saturadas 37,7gr proteínas 107,8gr hidratos de carbono de los cuales 22,3gr azúcares 2gr sal</small>	<small>PROP. CENA: VERDURA CRUDA + PESCADO + FRUTA</small> <small>PROP. CENA: VERDURA CRUDA + CARNE + FRUTA</small> <small>PROP. CENA: VERDURA COCINADA + PESCADO + LÁCTEO</small>	

**ALÉRGENOS:** 1-Gluten 2-Lácteos 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos de cáscara 10-Apio  
 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramueses T: TRAZAS \*FORMA DE COCINADO \*AOVE: Aceite de oliva virgen extra

