

## Menú BASAL (Inicio Curso 2025-2026)

8 SEPTIEMBRE	9 SEPTIEMBRE	10 SEPTIEMBRE	11 SEPTIEMBRE	12 SEPTIEMBRE
		Caracolas con salsa de tomate <i>cocción</i> <b>1,T3,T8,T11</b> Churrasquito de pollo al limón con patatas <i>horneado</i> Agua + pan <b>1,T8,T11</b> + mandarina <i>ECOLÓGICA</i>	Guiso de arroz con verduras y pavo [berenjena, cebolla, tomate] Tortilla de patatas <i>horneada</i> <b>3</b> Agua + pan <b>1,T8,T11</b> + manzana <i>ECOLÓGICA</i>	Puchero de garbanzos con verduras <i>ECOLÓGICO</i> [cebolla, puerro, zanahoria, patata] <i>cocción</i> Albóndigas de pollo en salsa de tomate <b>1,T8,T13</b> Agua + pan <b>1,T8,T11</b> + naranja <i>ECOLÓGICA</i>
		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	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	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
		PROP. CENA: VERDURA CRUDA + PESCADO + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA CRUDA + CARNE + FRUTA	PROP. CENA: VERDURA COCINADA + PESCADO + LÁCTEO
<b>ALÉRGENOS: 1-Gluten 2-Lácteos 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos de cáscara 10-Apio</b> <b>11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces T: TRAZAS *FORMA DE COCINADO *AOVE: Aceite de oliva virgen extra</b>				