



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
345 Kcal 7,4g Prot 11,5g Lip 55,3g Hc	3	436 Kcal 11,6g Prot 14,7g Lip 66,4g Hc	4	570 Kcal 19,5g Prot 19,4g Lip 78,4g Hc	5	409 Kcal 14g Prot 12,5g Lip 62,9g Hc	6	251 Kcal 5,2g Prot 10,7g Lip 33,1g Hc	7
CREMA DE CALABACÍN CROQUETAS VEGETALES CASERAS (11) CON SALSA DE TOMATE FRUTA		GUISANTES REHOGADOS TOFU CON ARROZ INTEGRAL FRUTA		SALTEADO DE VERDURAS MACARRONES (SIN GLUTEN NI HUEVO) CON TOMATE FRITO Y SOJA (5,6,8,11) YOGUR DE SOJA (6)		SOPA DE VERDURAS (ALÉRGICOS) COCIDO COMPLETO (SIN CARNE) FRUTA		ESPIRALES (SIN GLUTEN NI HUEVO) AL AJILLO CON ORÉGANO VERDURAS REHOGADAS FRUTA Pan integral (1,6,11)	
576 Kcal 15,7g Prot 26,5g Lip 65,5g Hc	10	424 Kcal 15,6g Prot 13,7g Lip 63,5g Hc	11	392 Kcal 9,8g Prot 16,5g Lip 49,7g Hc	12	392 Kcal 13,2g Prot 9,4g Lip 66,1g Hc	13	446 Kcal 16,9g Prot 13,6g Lip 66,6g Hc	14
BROCOLI REHOGADO QUINOA REHOGADA CON VERDURAS CON LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA		LENTEJAS CON VERDURAS CROQUETAS VEGETALES CASERAS (11) CON LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA		VICHYSOISE ALBONDIGAS CASERAS VEGETALES (11) CON PATATA COCIDA YOGUR DE SOJA (6)		ENSALADA DE PASTA ALÉRGICOS (maíz, tomate, zanahoria, tomate, aceituna) GUISANTES REHOGADOS FRUTA		JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS (SIN CARNE) VERDURAS REHOGADAS CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA Pan integral (1,6,11)	
564 Kcal 13,4g Prot 11,2g Lip 102,1g Hc	17	565 Kcal 16,7g Prot 17,7g Lip 85,8g Hc	18	320 Kcal 4g Prot 16,7g Lip 36,2g Hc	19	579 Kcal 20,1g Prot 17,6g Lip 88,2g Hc	20	488 Kcal 126,7g Prot 155,8g Lip 144,6g Hc	21
JORNADA GASTRONOMICA CHINA ARROZ CHINO VEGANO GUISANTES REHOGADOS FRUTA 		JUDÍAS VERDES REHOGADAS MACARRONES (SIN GLUTEN NI HUEVO) CON TOMATE FRITO Y SOJA (5,6,8,11) FRUTA		SPAGHETTIS (SIN GLUTEN NI HUEVO) CON TOMATE FRITO ENSALADA VARIADA CON LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA		JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS (SIN CARNE) CON ARROZ ECO VERDURAS REHOGADAS CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA		MENÚ ESPECIAL ENTREMESE VARIADOS FRIOS VEGANO PERRITO CALIENTE VEGANO (1,5,8,11) HELADO (ALÉRGICOS) Pan integral (1,6,11)	

Legenda alérgenos

- 1 Gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos cascara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 Sulfitos
- 13 Altramuces
- 14 Moluscos

**Si desea recibir más información sobre los alérgenos y el menú pueden contactar con COMAIBEL S.L en el e-mail dietista@comaibel.com*

**Los valores Nutricionales corresponden al rango de edad 7 – 9 años.*

**Todos los menús irán acompañados de su ración de pan*

Elaboración propia de los platos



¡¡FELICES VACACIONES!!

