

# NUESTRO COMEDOR



## FEBRERO TRITURADO



<p>Puré de verdura con ternera (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 12, 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con pescado (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( , 19, 4, T2, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con pollo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con cerdo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con pollo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, ) Fruta de temporada</p>																																								
<p><b>DIA 6</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>325,37</td><td>233,32</td><td>58,59</td><td>39,28</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	325,37	233,32	58,59	39,28	<p><b>DIA 7</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>309,01</td><td>232,52</td><td>46,17</td><td>35,36</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	309,01	232,52	46,17	35,36	<p><b>DIA 8</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>346,57</td><td>232,64</td><td>56,43</td><td>62,68</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	346,57	232,64	56,43	62,68	<p><b>DIA 9</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>309,01</td><td>232,52</td><td>46,17</td><td>35,36</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	309,01	232,52	46,17	35,36	<p><b>DIA 10</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>346,57</td><td>232,64</td><td>56,43</td><td>62,68</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	346,57	232,64	56,43	62,68
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
325,37	233,32	58,59	39,28																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
309,01	232,52	46,17	35,36																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
346,57	232,64	56,43	62,68																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
309,01	232,52	46,17	35,36																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
346,57	232,64	56,43	62,68																																									
<p>Puré de verdura con pescado (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( , 19, 4, T2, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con pollo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con cerdo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con pavo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, 6, T6, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con ternera (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 12, 19, ) Fruta de temporada</p>																																								
<p><b>DIA 13</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>309,01</td><td>232,52</td><td>46,17</td><td>35,36</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	309,01	232,52	46,17	35,36	<p><b>DIA 14</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>346,57</td><td>232,64</td><td>56,43</td><td>62,68</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	346,57	232,64	56,43	62,68	<p><b>DIA 15</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>324,10</td><td>232,52</td><td>58,86</td><td>37,84</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	324,10	232,52	58,86	37,84	<p><b>DIA 16</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>309,97</td><td>237,32</td><td>44,73</td><td>33,04</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	309,97	237,32	44,73	33,04	<p><b>DIA 17</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>325,37</td><td>233,32</td><td>58,59</td><td>39,28</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	325,37	233,32	58,59	39,28
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
309,01	232,52	46,17	35,36																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
346,57	232,64	56,43	62,68																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
324,10	232,52	58,86	37,84																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
309,97	237,32	44,73	33,04																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
325,37	233,32	58,59	39,28																																									
<p>Puré de verdura con pescado (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( , 19, 4, T2, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con cerdo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con pollo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con ternera (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 12, 19, ) Fruta de temporada</p>	<p>Puré de verdura con pavo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 19, 6, T6, ) Fruta de temporada</p>																																								
<p><b>DIA 20</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>309,01</td><td>232,52</td><td>46,17</td><td>35,36</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	309,01	232,52	46,17	35,36	<p><b>DIA 21</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>324,10</td><td>232,52</td><td>58,86</td><td>37,84</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	324,10	232,52	58,86	37,84	<p><b>DIA 22</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>346,57</td><td>232,64</td><td>56,43</td><td>62,68</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	346,57	232,64	56,43	62,68	<p><b>DIA 23</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>325,37</td><td>233,32</td><td>58,59</td><td>39,28</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	325,37	233,32	58,59	39,28	<p><b>DIA 24</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>309,97</td><td>237,32</td><td>44,73</td><td>33,04</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	309,97	237,32	44,73	33,04
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
309,01	232,52	46,17	35,36																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
324,10	232,52	58,86	37,84																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
346,57	232,64	56,43	62,68																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
325,37	233,32	58,59	39,28																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
309,97	237,32	44,73	33,04																																									
<p><b>DIA 27</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>324,10</td><td>232,52</td><td>58,86</td><td>37,84</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	324,10	232,52	58,86	37,84	<p><b>DIA 28</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>263,69</td><td>172,06</td><td>63,05</td><td>34,12</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	263,69	172,06	63,05	34,12	<p>Puré de verdura con cerdo (judías verdes, zanahoria, patatas y puerro) ( 12, 19, ) Manzana ecológica</p>																										
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
324,10	232,52	58,86	37,84																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
263,69	172,06	63,05	34,12																																									

Valoración nutricional: Calcio 31,7 Hierro 1,2 Sodio 416,6 Vit. A 176,3 Vit. B1 0,2 Vit. B2 0,2 Vit. C 23,3 Ác. fólico 56,1 Fibra 7,1 Colest. 14,0 AGS 1,1 AGM 1,4 AGP 2,8

Valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

El menú irá acompañado de agua.



**secoe**  
ALIMENTANDO SU FUTURO



# NUESTRO COMEDOR



## FEBRERO BASAL



<p>Judías verdes rehogadas con taquitos de jamón York ( 12, 19, 6, T6, ) Sautéed french beans with cooked ham</p> <p>Tortilla de patata con calabacín ( 3, ) Spanish style omelette with courgette</p> <p>Loncha de queso ( 7, ) Cheese slices</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Ensalada y pescado. Salad and fish</b></p>	<p>Alubias pintas con chorizo ( 12, 19, ) Pinto beans with "chorizo"</p> <p>Merluza en salsa meniere (perejil y limón) ( 4, 7, ) Hake with menier sauce (parsley and lemon)</p> <p>Arroz pilaf (cebolla y ajo) Pilaf rice (onion and garlic)</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta ecológica Ecologic fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Ensalada y huevo. Salad and egg</b></p>	<p>Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) ( 1, T3, ) Fideua with vegetables (courgette and pepper)</p> <p>Gallo a la romana ( 1, 3, 4, T2, ) Battered rooster</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz ( 12, ) Lettuce and sweetcorn salad</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y ternera. Vegetables and beef</b></p>	<p>Coliflor con bechamel gratinada ( 1, 7, ) Cauliflower with au gratin bechamel</p> <p>Magro de cerdo en salsa de tomate (zanahoria, pimiento y cebolla) Lean pork with tomato sauce (carrot, pepper and onion)</p> <p>Arroz Rice</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Ensalada y huevo. Salad and egg</b></p>	<p>Patatas guisadas con verduras (pimiento y zanahoria) Potato stew with vegetables (pepper and carrot)</p> <p>Caballa a la bilbaina (ajo y perejil) ( 4, ) Mackerel with bilbaina style sauce</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria ( 12, ) Lettuce and carrot salad</p> <p>Pan integral ( 1, ) Brown bread</p> <p>Yogur ( 7, ) Yogurt</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y pavo. Vegetables and turkey</b></p>																																								
<p><b>DIA 6</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>625,44</td><td>321,94</td><td>197,98</td><td>88,95</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	625,44	321,94	197,98	88,95	<p><b>DIA 7</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>713,31</td><td>292,14</td><td>226,34</td><td>168,27</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	713,31	292,14	226,34	168,27	<p><b>DIA 8</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>679,07</td><td>367,45</td><td>163,71</td><td>141,28</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	679,07	367,45	163,71	141,28	<p><b>DIA 9</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>810,73</td><td>377,37</td><td>255,43</td><td>160,00</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	810,73	377,37	255,43	160,00	<p><b>DIA 10</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>767,37</td><td>381,57</td><td>269,51</td><td>106,44</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	767,37	381,57	269,51	106,44
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
625,44	321,94	197,98	88,95																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
713,31	292,14	226,34	168,27																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
679,07	367,45	163,71	141,28																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
810,73	377,37	255,43	160,00																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
767,37	381,57	269,51	106,44																																									
<p>Arroz milanés (bacon y queso) ( 7, ) Milanese style rice (bacon and chesse)</p> <p>Empanadillas de atún ( , 1, 19, 4, T2, T3, T6, T7, T9, ) Tuna pastries</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz ( 12, ) Lettuce and sweetcorn salad</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y huevo. Vegetables and egg</b></p>	<p>Crema de zanahoria (con patata) Creamed carrots (with potatoes)</p> <p>Filetes de pollo a la cazadora (con champiñón) ( 12, ) Hunter style chicken fillet (with mushrooms)</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate ( 12, ) Lettuce and tomato salad</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Ensalada y pescado. Salad and fish</b></p>	<p>Fideuá con verduras (calabacín y pimientos) ( 1, T3, ) Fideua with vegetables (courgette and pepper)</p> <p>Merluza a la romana ( , 1, 3, 4, T2, ) Battered hake</p> <p>Hunter style chicken fillet (with mushrooms)</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria ( 12, ) Lettuce and carrot salad</p> <p>Pan integral ( 1, ) Brown bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y ternera. Vegetables and beef</b></p>	<p>Brócoli con patata y zanahoria Broccoli with potatoes and carrot</p> <p>Tortilla francesa ( 3, ) French style omelette</p> <p>Loncha de queso ( 7, ) Cheese slices</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Ensalada y pollo. Salad and chicken</b></p>	<p>Cocido: sopa de fideos ( 1, 12, T3, ) Madrid style stew: noodle soup</p> <p>Garbanzos, ternera, pollo, patata y zanahoria ( 12, 19, ) Chickpeas, beef, chicken, potatoes and carrot</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Yogur ( 7, ) Yogurt</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y pescado. Vegetables and fish</b></p>																																								
<p><b>DIA 13</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>854,96</td><td>481,06</td><td>259,13</td><td>68,51</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	854,96	481,06	259,13	68,51	<p><b>DIA 14</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>446,94</td><td>294,89</td><td>121,17</td><td>33,43</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	446,94	294,89	121,17	33,43	<p><b>DIA 15</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>686,79</td><td>388,34</td><td>151,90</td><td>138,34</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	686,79	388,34	151,90	138,34	<p><b>DIA 16</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>532,43</td><td>243,31</td><td>192,11</td><td>80,29</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	532,43	243,31	192,11	80,29	<p><b>DIA 17</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>724,83</td><td>335,89</td><td>211,81</td><td>167,76</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	724,83	335,89	211,81	167,76
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
854,96	481,06	259,13	68,51																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
446,94	294,89	121,17	33,43																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
686,79	388,34	151,90	138,34																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
532,43	243,31	192,11	80,29																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
724,83	335,89	211,81	167,76																																									
<p>Arroz con salsa casera de tomate Rice with homemade tomato sauce</p> <p>Revuelto de huevo con calabacín ( 3, ) Scrambled eggs with courgette</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz ( 12, ) Lettuce and sweetcorn salad</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y pescado. Vegetables and fish</b></p>	<p>Judías verdes rehogadas con patata y zanahoria ( 12, ) Sautéed french beans with potatoes and carrot</p> <p>Cinta de lomo en salsa (zanahoria y cebolla) Pork loin</p> <p>Cuscús a la moruna (curry) ( 1, T10, T6, ) Morocco style couscous (curry)</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Ensalada y ternera. Salad and beef</b></p>	<p>Alubias blancas estofadas (pimiento y puerro) ( 19, T6, ) White beans stew (pepper and leek)</p> <p>Jamoncitos de pollo en salsa Chicken tight in sauce</p> <p>Patatas fritas French fries</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Fruta de temporada Seasonal fruit</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y huevo. Vegetables and egg</b></p>	<p>Crema de puerros (con patata) Creamed leeks (with potatoes)</p> <p>Delicias de jamón y queso ( , 1, 19, 6, 7, T2, T3, T4, T9, ) Ham and cheese pastries</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate ( 12, ) Lettuce and tomato salad</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Gelatina Gelatin</p> <p><b>CENA/DINNER: Verdura y pollo. Vegetables and chicken</b></p>	<p><b>DIA 20</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>647,08</td><td>378,27</td><td>190,97</td><td>68,93</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	647,08	378,27	190,97	68,93																																
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
647,08	378,27	190,97	68,93																																									
<p><b>DIA 27</b></p>	<p><b>DIA 21</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>641,73</td><td>361,83</td><td>147,60</td><td>128,88</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	641,73	361,83	147,60	128,88	<p><b>DIA 22</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>721,36</td><td>353,24</td><td>172,09</td><td>176,12</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	721,36	353,24	172,09	176,12	<p><b>DIA 23</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>550,30</td><td>339,24</td><td>158,60</td><td>49,48</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	550,30	339,24	158,60	49,48	<p><b>DIA 24</b></p>																
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
641,73	361,83	147,60	128,88																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
721,36	353,24	172,09	176,12																																									
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
550,30	339,24	158,60	49,48																																									
	<p>Menestra de verduras con caldo corto de jamón (coles de Bruselas, coliflor y judías verdes) ( 19, 9, ) Sautéed vegetables stew with ham sauce (Brussel sprouts, cauliflower and french beans)</p> <p>Hamburguesa mixta ( 19, 6, ) Mixed hamburger</p> <p>Patatas fritas French fries</p> <p>Pan ( 1, ) Bread</p> <p>Melocotón en almíbar Peach in syrup</p> <p><b>CENA/DINNER: Ensalada y pavo. Salad and turkey</b></p>																																											
	<p><b>DIA 28</b></p> <table border="1"> <tr><th>KCAL</th><th>Hidr.(g)</th><th>Lípid.(g)</th><th>Prot.(g)</th></tr> <tr><td>636,02</td><td>277,31</td><td>256,97</td><td>86,13</td></tr> </table>	KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)	636,02	277,31	256,97	86,13																																			
KCAL	Hidr.(g)	Lípid.(g)	Prot.(g)																																									
636,02	277,31	256,97	86,13																																									

Valoración nutricional: Calcio 157,9 Hierro 4,4

Valores nutricionales teóricos para el grupo de edad entre 6-9 años (niños).

El menú irá acompañado de agua.

Sodio 1270,4

Vit. A 368,9

Vit. B1 0,5

Vit. B2 0,4

Vit. C 46,4

Ác. fólico 128,8

Fibra 9,5

Colest. 77,1

AGS 7,2

AGM 9,3

AGP 8,3