

Menú Guadalajara Febrero 2026

Basal - - Colegios Guadalajara

Lunes

- 2** Coditos con Tomate
Caballa en Aceite
Ensalada de Lechuga y Cebolla
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Martes

- 3** Garbanzos Estofados con Chorizo
Tortilla Francesa
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Miércoles

- 4** Crema de Calabacín ECO
Pollo Asado
Champiñón Rehogado
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Jueves

- 5** Coliflor a la Gallega
Lentejas con Pollo y Patatas

Pan y Agua
Fruta de Temporada

Viernes

- 6** Paella de Verduras
Merluza a la Riojana
Pimientos Asados
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Yogur

Kcal: 663 **Lip:** 20,43 **Prot:** 36,91 **HC:** 81,92

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 9** Lentejas Estofadas con Verduras
Tortilla de Patata con Cebolla.

- Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 605 **Lip:** 25,43 **Prot:** 25,40 **HC:** 71,60

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 10** Crema de Zanahoria ECO
Delicias de Bacalao

- Tomate Aliñado con AOVE
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 466 **Lip:** 15,62 **Prot:** 32,90 **HC:** 48,22

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

- 11** Sopa de Cocido
Cocido Completo

- Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 560 **Lip:** 14,88 **Prot:** 28,37 **HC:** 81,16

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 12** Arroz con Tomate
Salmón en Papillote

- Verduras Asadas
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 728 **Lip:** 23,61 **Prot:** 28,25 **HC:** 103,24

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 13** Crema de Verduras ECO
Macarrones Integrales con Boloñesa de Ternera
Ensalada de Lechuga y Maíz
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Yogur

Kcal: 753 **Lip:** 26,91 **Prot:** 28,02 **HC:** 102,91

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Kcal: 583 **Lip:** 27,52 **Prot:** 14,46 **HC:** 68,34

Cena: Patata + Huevo + Lácteo



Kcal: 651 **Lip:** 15,49 **Prot:** 39,80 **HC:** 91,26

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 18** Lentejas Castellanas
Tortilla Francesa de Atún
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 696 **Lip:** 24,52 **Prot:** 29,07 **HC:** 92,80

Cena: Verdura + Ave + Fruta

- 19** Arroz del Señoret
Lomo de Sajonia
Ensalada de Lechuga
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 752 **Lip:** 24,18 **Prot:** 25,31 **HC:** 105,60

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

- 20** Coliflor Gratinada
Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso)
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Yogur

- 23** Crema de Verduras ECO
Espirales con Atún
Ensalada de Lechuga y Maíz
Pan y Agua
Fruta de Temporada

- 24** Judías Blancas Estofadas con Verduras
Tortilla de Patata con Cebolla
Tomate Aliñado con AOVE
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 700 **Lip:** 30,27 **Prot:** 27,02 **HC:** 82,98

Cena: Pasta + Verdura + Lácteo

- 25** Crema de Brócoli y Zanahoria
Pollo al Ajillo
Patatas Dado
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 631 **Lip:** 16,67 **Prot:** 26,52 **HC:** 97,79

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 26** Sopa de Cocido
Cocido Completo

Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 627 **Lip:** 23,45 **Prot:** 26,65 **HC:** 77,35

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

- 27** Arroz con Tomate
Merluza al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Yogur

Kcal: 688 **Lip:** 18,73 **Prot:** 20,95 **HC:** 108,46

Cena: Patata + Ave + Fruta

Kcal: 649 **Lip:** 24,72 **Prot:** 26,67 **HC:** 79,82

Cena: Pasta + Pescado + Lácteo

Kcal: 535 **Lip:** 17,78 **Prot:** 34,55 **HC:** 61,36

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

Kcal: 651 **Lip:** 15,31 **Prot:** 39,53 **HC:** 92,04

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Kcal: 686 **Lip:** 20,62 **Prot:** 32,26 **HC:** 97,01

Cena: Verdura + Carne + Fruta

mediterráneas

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lipidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

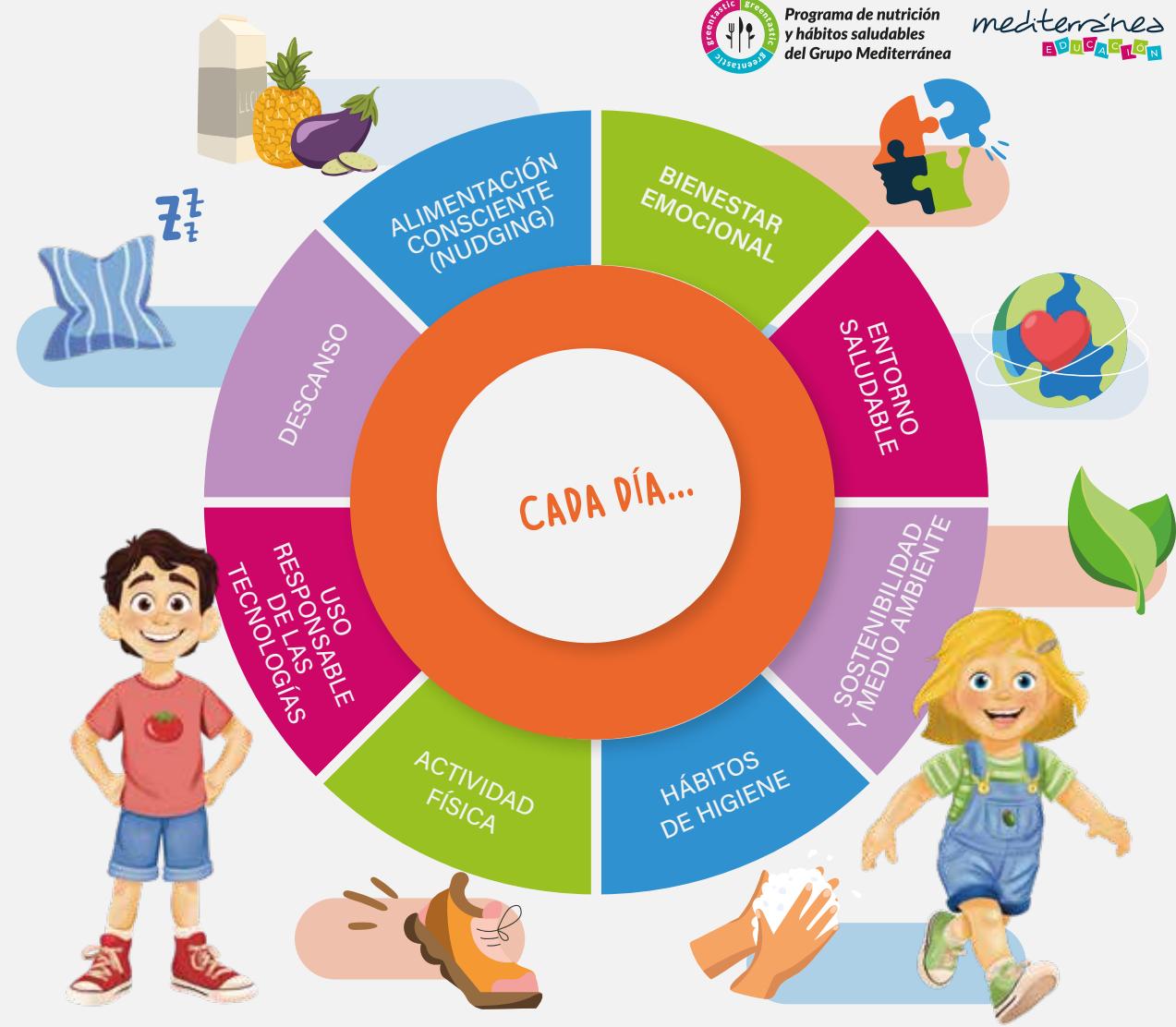
ALIMENTACIÓN INTEGRATIVA EN TU DÍA A DÍA

¿En qué consiste?

La alimentación integrativa considera la salud desde un punto de vista global de diversos factores incluyendo la alimentación, el estilo de vida, las emociones, el entorno y las relaciones sociales. Buscando nutrir cuerpo y mente para promover un bienestar global.



**¡ESCANEÁ NUESTRO QR
O PINCHA AQUÍ
PARA DESCUBRIR
CADA PUNTO!**



SI HAS COMIDO...

- PASTA ARROZ / PATATA / LEGUMBRE + CARNE.....
- PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE + PESCADO..
- PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE + HUEVO.....
- VERDURA + CARNE.....
- VERDURA + PESCADO.....
- VERDURA + HUEVO.....
- FRUTAS / LÁCTEO.....

...DEBERÍAS CENAR

- VERDURA + PESCADO / HUEVO / LEGUMBRE
- VERDURA + CARNE / HUEVO / LEGUMBRE
- VERDURA + PESCADO / CARNE / LEGUMBRE
- PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE + PESCADO / HUEVO
- PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE + CARNE / HUEVO
- PASTA / ARROZ / PATATA / LEGUMBRE + PESCADO / CARNE
- FRUTAS / LÁCTEO

Menú Guadalajara Febrero 2026

Sin Carne - - CEIP Virgen del Amparo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Legumbre + Fruta Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Delicias de Bacalao Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas Estofadas con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Huevo + Fruta Cena: Patata + Huevo + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Fruta Cena: Arroz + Verdura + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Delicias de Bacalao Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Fideos Garbanzos Estofados con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Legumbre + Fruta Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	Crema de Verduras ECO Macarrones Integrales con Tomate Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	19 Arroz del Señoret Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Huevo + Lácteo Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Pasta + Verdura + Fruta Cena: Pasta + Verdura + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Fruta Cena: Patata + Huevo + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Verdura + Lácteo Cena: Pasta + Verdura + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Champiñón al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	26 Sopa de Fideos Garbanzos Estofados con Verduras Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Huevo + Lácteo Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Legumbre + Fruta Cena: Verdura + Legumbre + Fruta

mediterránea

VALORACION NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lipidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g

FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara Febrero 2026

Sin Cерdo - - CEIP Virgen del Amparo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Delicias de Bacalao Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Macarrones Integrales con Bolonesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Verdura + Fruta Cena: Arroz + Verdura + Fruta	19 Arroz del Señoret Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	26 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Huevo + Lácteo Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

mediterránea

VALORACION NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lipidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara Febrero 2026

Sin Gluten - - CEIP Virgen del Amparo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Pasta Sin Gluten con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Cinta de Lomo Fresca al Horno Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Sopa de Arroz Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Pasta s/gluten Bolonesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Lácteo Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	19 Arroz del Señoret Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Pasta Sin Gluten con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

mediterránea

VALORACION NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lipidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Guadalajara Febrero 2026

Sin Lactosa - - CEIP Virgen de Amparo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Fruta Cena: Patata + Huevo + Fruta	11 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Fruta Cena: Arroz + Verdura + Fruta	19 Arroz del Señoret Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	20 Coliflor Rehogada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Fruta Cena: Pasta + Pescado + Fruta	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

mediterránea

VALORACION NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lipidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.