

MENÚ 2 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>Paella de verdura</p> <p>Croquetas artesanas de jamón con ensalada de tomate</p> <p>450kcl, 62Ch, 14, Prot, 16Lip</p>	<p>4</p> <p>Garbanzos a la madrileña</p> <p>Lomos de Lengüadina al horno con calabacín rehogado</p> <p>429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip</p>	<p>5</p> <p>Sopa de ave con estrellas</p> <p>Albóndigas a la jardinera con patatas dado</p> <p>442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip</p>	<p>6</p> <p>Judías verdes al vapor rehogadas con jamón</p> <p>Salmón en salsa de verdura con zanahorias baby</p> <p>485kcl, 24Ch, 45Prot, 24 Lip</p>	<p>7</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pechuga de pollo milanesa con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>429kcl, 57Ch, 19Prot, 17 Lip</p>
<p>10</p> <p>Macarrones gratinados al horno con atún</p> <p>Estofado de pavo con verduritas al vapor</p> <p>422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip</p>	<p>11</p> <p>Lentejas estofadas con verduritas</p> <p>Merluza al horno en salsa marinera con calabaza asada</p> <p>469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip</p>	<p>12</p> <p>Guisantes rehogados con beicon</p> <p>Pollo asado con patatas panaderas al horno</p> <p>484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip</p>	<p>13</p> <p>Crema de verduras frescas</p> <p>Filetes de gallo a la romana con tomate y maíz</p> <p>7kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip</p>	<p>14</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Carne de ternera guisada con tomate</p> <p>449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>17</p> <p>Patatas guisadas con verdura</p> <p>Huevos Villaroy con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>415kcl, 62Ch, 21Prot, 10 Lip</p>	<p>18</p> <p>Judías blancas estofadas con verdura</p> <p>Salmón en salsa con calabacín rehogado</p> <p>451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip</p>	<p>19</p> <p>Crema de calabaza</p> <p>Magras de cerdo con tomate y puré de patata</p> <p>459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip</p>	<p>20</p> <p>Arroz blanco en salsa de tomate</p> <p>Merluza ala romana con lechuga y maíz</p> <p>452kcl, 73Ch, 23Prot, 9 Lip</p>	<p>21</p> <p>Sopa de ave con picadillo</p> <p>Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas fritas</p> <p>445kcl, 32Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>24</p> <p>Fideuá de verdura y pollo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de tomate</p> <p>439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip</p>	<p>25</p> <p>Garbanzos guisados con verduras</p> <p>Lomos de Lengüadina en salsa espinacas con guisantes</p> <p>448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip</p>	<p>26</p> <p>Sopa de ave con fideos</p> <p>Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas</p> <p>471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip</p>	<p>27</p> <p>DÍA INTERNACIONAL MÉXICO</p> <p>Arroz mexicano Quesadillas</p>	<p>28</p> <p>Espirales gratinadas con chorizo</p> <p>Filetes de merluza al horno con verduritas</p> <p>411Kcal, 23Ch, 37Prot, 18 Lip</p>

Postres:: Fruta tres días a la semana y lácteos

2-YEARS-OLD MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
<p>3</p> <p>Vegetable Paella</p> <p>Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad</p> <p>450kcl, 62Ch, 14,Prot, 16Lip</p>	<p>4</p> <p>Madrileanian style chickpeas stew</p> <p>Baked sole loins with sautéed courgettes</p> <p>429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip</p>	<p>5</p> <p>Poultry soup with pasta stars</p> <p>Jardinière style meatballs with diced potatoes</p> <p>442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip</p>	<p>6</p> <p>Sautéed steamed runner beans with ham</p> <p>Salmon in vegetable sauce with baby carrots</p> <p>485kcl, 24Ch, 45Prot, 24 Lip</p>	<p>7</p> <p>Carrot cream soup</p> <p>Breaded chicken breast with lettuce and tomato salad</p> <p>429kcl, 57Ch, 19Prot, 17 Lip</p>
<p>10</p> <p>Pasta and tuna gratin</p> <p>Turkey stew with steamed vegetables</p> <p>422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip</p>	<p>11</p> <p>Lentils and vegetables stew</p> <p>Baked hake in marinière sauce with roasted pumpkin</p> <p>469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip</p>	<p>12</p> <p>Sautéed peas with bacon</p> <p>Roasted chicken with Baker-style potatoes</p> <p>484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip</p>	<p>13</p> <p>Fresh vegetables cream soup</p> <p>Battered megrim sole with tomato and sweetcorn</p> <p>7kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip</p>	<p>14</p> <p>Stew soup</p> <p>Veal stew in tomato sauce</p> <p>449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>17</p> <p>Potatoes and vegetables stew</p> <p>Villaroy style eggs with lettuce and tomato</p> <p>415kcl, 62Ch, 21Prot, 10 Lip</p>	<p>18</p> <p>Haricot beans and vegetable stew</p> <p>Salmon in sauce with sautéed courgettes</p> <p>451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip</p>	<p>19</p> <p>Pumpkin cream soup</p> <p>Pork loin in tomato sauce with mashed potatoes</p> <p>459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip</p>	<p>20</p> <p>Rice in tomato sauce</p> <p>Battered hake with lettuce and sweetcorn</p> <p>452kcl, 73Ch, 23Prot, 9 Lip</p>	<p>21</p> <p>Poultry soup with harsh</p> <p>Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries</p> <p>445kcl, 32Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>24</p> <p>Chicken and vegetables noodle paella</p> <p>Spanish omelette with tomato salad</p> <p>439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip</p>	<p>25</p> <p>Chickpeas and vegetables stew</p> <p>Sole loins in spinach sauce with sautéed peas</p> <p>448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip</p>	<p>26</p> <p>Poultry soup with pasta noodles</p> <p>Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes</p> <p>471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip</p>	<p>27</p> <p>INTERNATIONAL MEXICAN DAY</p> <p>Mexican rice</p> <p>Quesadillas</p>	<p>28</p> <p>Pasta and chorizo gratin</p> <p>Baked hake loins with vegetables</p> <p>411Kcal, 23Ch, 37Prot, 18 Lip</p>

Desserts: Fruit three times per week and dairy products

MENÚ 1 AÑO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Puré de verdura con pescado Croquetas artesanas de jamón 397kcl, 25Ch, 46Prot, 12Lip	4 Puré de verdura con pollo Lomos de Lengüadina al horno 423kcl, 25Ch, 45Prot, 15Lip	5 Puré de verdura con pescado Albóndigas a la jardinera 439kcl, 33Ch, 36Prot, 18Lip	6 Puré de verdura con ternera Salmón en salsa de verdura 434kcl, 25Ch, 48Prot, 15Lip	7 Puré de verdura con jamón Pechuga de pollo milanesa 455kcl, 32Ch, 40Prot, 19Lip
10 Puré de verdura con pescado Estofado de pavo 397kcl, 25Ch, 45Prot, 15Lip	11 Puré de verdura con ternera Merluza al horno en salsa marinera 420kcl, 25Ch, 47Prot, 14Lip	12 Puré de verdura con pescado Pollo asado 423kcl, 25Ch, 45Prot, 15Lip	13 Puré de verdura con pollo Filetes de gallo a la romana 449kcl, 25Ch, 49Prot, 16Lip	14 Puré de verdura con jamón Carne de ternera guisada con tomate 411kcl, 38Ch, 31Prot, 15Lip
17 Puré de verdura con pescado Huevos Villaroy 421kcl, 38Ch, 15Prot, 15Lip	18 Puré de verdura con jamón Salmón en salsa 394kcl, 26Ch, 40Prot, 15Lip	19 Puré de verdura con pescado Magras de cerdo 423kcl, 25Ch, 43Prot, 17Lip	20 Puré de verdura con ternera Merluza ala romana 361kcl, 20Ch, 34Prot, 16Lip	21 Puré de verdura con pollo Filetes rusos en salsa barbacoa 445kcl, 22Ch, 31Prot, 26Lip
24 Puré de verdura con pescado Tortilla de patata 393kcl, 35Ch, 28Prot, 16Lip	25 Puré de verdura con pollo Lomos de Lengüadina en salsa espinacas 378kcl, 19Ch, 35Prot, 18Lip	26 Puré de verdura con pescado Muslos de pollo encebollados 424kcl, 20Ch, 41Prot, 20Lip	27 Puré de verdura con ternera Quesadillas 320kcl, 25Ch, 31Prot, 10 Lip	28 Puré de verdura con jamón Filetes de merluza al horno 388kcl, 27Ch, 39Prot, 13Lip

Postres:: Fruta tres días a la semana (compota de manzana, pera y plátano) y lácteos

1-YEARS-OLD MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
3 Vegetable and fish purée Homemade ham croquettes 397kcl, 25Ch, 46Prot, 12Lip	4 Vegetable and chicken purée Baked sole loins 423kcl, 25Ch, 45Prot, 15Lip	5 Vegetable and fish purée Jardinière style meatballs 439kcl, 33Ch, 36Prot, 18Lip	6 Vegetable and veal purée Salmon in vegetable sauce 434kcl, 25Ch, 48Prot, 15Lip	7 Vegetable and ham purée Breaded chicken breast 455kcl, 32Ch, 40Prot, 19Lip
10 Vegetable and fish purée Turkey stew 397kcl, 25Ch, 45Prot, 15Lip	11 Vegetable and veal purée Baked hake in marinère sauce 420kcl, 25Ch, 47Prot, 14Lip	12 Vegetable and fish purée Roasted chicken 423kcl, 25Ch, 45Prot, 15Lip	13 Vegetable and chicken purée Battered megrim sole 449kcl, 25Ch, 49Prot, 16Lip	14 Vegetable and ham purée Veal stew in tomato sauce 411kcl, 38Ch, 31Prot, 15Lip
17 Vegetable and fish purée Villaroy style eggs 421kcl, 38Ch, 15Prot, 15Lip	18 Vegetable and ham purée Salmon in sauce 394kcl, 26Ch, 40Prot, 15Lip	19 Vegetable and fish purée Pork loin in tomato sauce 423kcl, 25Ch, 43Prot, 17Lip	20 Vegetable and veal purée Battered hake 361kcl, 20Ch, 34Prot, 16Lip	21 Vegetable and chicken purée Salisbury steaks in barbeque 445kcl, 22Ch, 31Prot, 26Lip
24 Vegetable and fish purée Spanish omelette 393kcl, 35Ch, 28Prot, 16Lip	25 Vegetable and chicken purée Sole loins in spinach sauce 378kcl, 19Ch, 35Prot, 18Lip	26 Vegetable and fish purée Chicken thighs in onion sauce 424kcl, 20Ch, 41Prot, 20Lip	27 Vegetable and veal purée Quesadillas 320kcl, 25Ch, 31Prot, 10 Lip	28 Vegetable and ham purée Baked hake loins 388kcl, 27Ch, 39Prot, 13Lip
Desserts: fruit three times per week (apple, pear and banana pureé) and dairy products				