

Menú Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Lactosa - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

- 1 Crema de Zanahoria ECO.
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8 Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15 Lentejas Castellanas 1T
Abadejo al Ajillo. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2 Lentejas con Chorizo. 1T-6T-12T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9 Coditos al Ajillo 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16 Ensalada de Pasta con Atún 1-3T-4-6T-10T-12
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3 Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10 Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras 1-5T-6-8T
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17 Ensalada Mixta 4-12
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Fritas
Pan y Agua 1-6-10T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4
- 11 Lentejas Estofadas con Verduras. 1T
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18

Viernes

- 5 Macarrones con Tomate 1-3T-6T-10T
Abadejo al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12 Patatas a la Marinera. 2-4-12-14
Merluza a la Riojana. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: 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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Gluten - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

- 1 Crema de Zanahoria ECO.
Lomo al Horno 6-7
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8 Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15 Estofado de Patatas con Verduras.

Abadejo al Ajillo. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2 Estofado de Patatas con Verduras.
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9 Pasta Sin Gluten ni Huevo al Ajillo 6T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16 Ensalada de Pasta (Pasta Sin Gluten ni Huevo) 4-6T-12
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3 Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10 Arroz Rehogado.
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17 Ensalada Mixta 4-12

Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Fritas
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4

11 Crema de Calabacín ECO.
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18

Viernes

- 5 Pasta Sin Gluten ni Huevo con Tomate 6T
Abadejo al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12 Patatas a la Marinera. 2-4-12-14
Merluza a la Riojana. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua 6-10T-13T
Yogur 7

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: 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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Proteína de la Leche de Vaca - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

- 1 Crema de Zanahoria ECO.
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8 Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15 Lentejas Castellanas 1T
Abadejo al Ajillo. 4
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2 Lentejas con Chorizo. 1T-6T-12T
Tortilla Francesa. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9 Coditos al Ajillo 1-3T-6T-10T
Tortilla de Patata con Cebolla. 3
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16 Ensalada de Pasta con Atún 1-3T-4-6T-10T-12
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3 Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10 Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras 1-5T-6-8T
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17 Ensalada Mixta 4-12
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Fritas
Pan y Agua 1-6-10T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4
- 11 Lentejas Estofadas con Verduras. 1T
Tortilla Francesa. 3
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18

Viernes

- 5 Macarrones con Tomate 1-3T-6T-10T
Abadejo al Horno. 4
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12 Patatas a la Marinera. 2-4-12-14
Merluza a la Riojana. 2T-4-14T
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur de Soja 6-8T

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: 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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Pavo - - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

- 1** Crema de Zanahoria ECO.
Lomo al Horno **6-7**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 8** Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 15** Lentejas Castellanas **1T**
Abadejo al Ajillo. **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2** Lentejas con Chorizo. **1T-6T-12T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

- 9** Coditos al Ajillo **1-3T-6T-10T**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 16** Ensalada de Pasta con Atún **1-3T-4-6T-10T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 3** Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10** Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras **1-5T-6-8T**
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 17** Ensalada Mixta **4-12**
Merluza Empanada **1-2T-3T-4-6T-7T-12T**
Patatas Fritas
Pan y Agua **1-6-10T**
Postre especial **1T-3T-5T-6-7-8T**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4**
- 11** Lentejas Estofadas con Verduras. **1T**
Tortilla Francesa. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 18**

Viernes

- 5** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Merluza Empanada **1-2T-3T-4-6T-7T-12T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12** Patatas a la Marinera. **2-4-12-14**
Merluza a la Riojana. **4-14T**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19**

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: 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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Diabético 6 Raciones - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

1 Crema de Zanahoria (patata 195 g y zanahoria 200 g) 4 R de HC
Lomo al Horno [6-7](#)

Ensalada de Lechuga y Maíz [12](#)
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC



Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

8 Crema de Calabacín (150g calabacín y 130 g patata) 2,5R
Pollo Asado

Patatas Panadera al Horno (50 g) 1,5 R de HC
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC



Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

15 Lentejas Estofadas (100 g lentejas y 130 g patata) 4 R de HC [1T](#)
Abadejo al Ajillo. [4](#)

Ensalada de Lechuga y Maíz [12](#)
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

2 Lentejas Estofadas (100 g lentejas y 130 g patata) 4 R de HC [1T](#)
Tortilla Francesa. [3](#)

Ensalada de Lechuga y Tomate [12](#)
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC

Cena: Patata + Pescado + Lácteo

9 Pasta al Ajillo (180 g pasta) 4 R de HC [1-3T-6T-10T](#)
Tortilla Francesa. [3](#)

Ensalada de Lechuga y Tomate [12](#)

Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC

Cena: Verdura + Carne + Fruta

16 Arroz Rehogado (152) g arroz 4 R de HC
Tortilla Francesa. [3](#)

Tomate Aliñado con AOVE [12](#)
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

3 Arroz Campesina 76 g arroz 2 R de HC
Garbanzos Estofados con Patata (55g garbanzos, 65g patata cocida) 2R de HC
Tomate Aliñado con AOVE [12](#)
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC



Cena: Verdura + Carne + Fruta

10 Arroz Rehogado (76) g 2 R de HC
Judías Blancas Estofadas (82,5 g judías y 32,5 g patata) 2 R de HC
Ensalada de Lechuga y Zanahoria [12](#)

Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

17 Crema de Verduras 162,5 g patata 2,5 R de HC [9](#)
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Chips 40 g 2 R de HC
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Yogur Desnatado Natural 0,5 R de HC [7](#)

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves



FESTIVO

4

11 Lentejas Estofadas (100 g lentejas y 130 g patata) 4 R de HC [1T](#)
Tortilla Francesa. [3](#)

Tomate Aliñado con AOVE [12](#)

Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada 1R de HC

Cena: Patata + Ave + Fruta

18

Viernes

5 Pasta con Tomate (160 g pasta y 50 g salsa tomate) 4 R de HC [1-3T-6T-10T](#)
Abadejo al Horno. [4](#)

Ensalada de Lechuga y Zanahoria [12](#)
Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada (0,5 R) y Yogur Desnatado (0,5R) 1 R de HC [7](#)

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

12 Estofado de Patatas con Verduras (patata 260 g) 4 R de HC [12](#)
Abadejo al Horno. [4](#)

Pimientos Asados

Pan (20 g) 1 R de HC [1-6-10T](#)
Fruta de Temporada (0,5 R) y Yogur Natural (0,5 R) 1R de HC [7](#)

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: 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 Cc Toledo Fría Junio 2026

Sin Huevo (Sí Trazas), Marisco, Pescado ni Plátano - - CEIP Alcalde Galindo

Lunes

- 1 Crema de Zanahoria ECO.
Lomo al Horno 6-7
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Ave + Lácteo

- 8 Crema de Calabacín ECO.
Pollo Asado
Patatas Panadera.
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Arroz + Verdura + Lácteo

- 15 Lentejas Castellanas 1T
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

- 2 Lentejas con Chorizo. 1T-6T-12T
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

- 9 Coditos al Ajillo 1-3T-6T-10T
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Legumbre + Fruta

- 16 Arroz Rehogado.
Filete de Pollo al Horno
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Legumbre + Lácteo

Miércoles

- 3 Arroz Campesina.
Garbanzos Estofados con Verduras.
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 10 Arroz con Salsa Teriyaki y Verduras 1-5T-6-8T
Judías Blancas Estofadas con Verduras.
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Fruta de Temporada



Cena: Verdura + Ave + Lácteo

- 17 Crema de Verduras ECO.
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Fritas
Pan y Agua 1-6-10T
Postre especial 1T-3T-5T-6-7-8T

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Jueves



FESTIVO

- 4
- 11 Lentejas Estofadas con Verduras. 1T
Filete de Pollo al Horno
Tomate Aliñado con AOVE 12
Pan Integral y Agua 1-6-10T
Macedonia de Fruta Casera

Cena: Patata + Carne + Fruta

- 18

Viernes

- 5 Macarrones con Tomate 1-3T-6T-10T
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria 12
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

Cena: Verdura + Legumbre + Fruta

- 12 Estofado de Patatas con Verduras.
Cinta de Lomo Fresca al Horno
Pimientos Asados
Pan y Agua 1-6-10T
Yogur 7

Cena: Verdura + Legumbre + Fruta

- 19

ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustáceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: 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.