

LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>FESTIVO</p>	<p>MACARRONES A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Brócoli con patata hervida + hamburguesa fruta de temporada</p>	<p>CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA</p> <p>POLLO EN SALSA</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Sopa + Bacalao a la plancha con pisto fruta de temporada</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE Y QUESO FRESCO (7)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Pollo al horno con moniato y calabacín fruta de temporada</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>TALLARINES SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK (1,3)</p> <p>FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANONIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Salchichas de pollo con guacamole y tortitas de arroz fruta de temporada</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Merluza a la plancha con zanahoria y guisantes fruta de temporada</p>	<p>PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR</p> <p>ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE (6,12)</p> <p>PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: "burritos" de pavo con verduras fruta de temporada</p>	<p>ARROZ BRUT</p> <p>MUSOLA A LA ROMANA CASERA (1,4)</p> <p>JUDÍA VERDE AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Puré de zanahoria, patata y jengibre + huevo duro fruta de temporada</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE Y OLIVAS</p> <p>YOGUR (7)</p> <p>Sugerencia de cena: Sopa + salmón a la plancha con brócoli fruta de temporada</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>SOPA CASTELLANA (1,3)</p> <p>HAMBURGUESA A LA PLANCHA (6)</p> <p>ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Tortilla de espinacas + pan moreno con tomate fruta de temporada</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Pavo a la plancha con zanahoria y coliflor hervida lácteo</p>	<p>ESPAGUETIS A LA CARBONARA (1,3,7)</p> <p>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN (3)</p> <p>ENS. DE ESPINACAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Boquerones rebozados con ensalada de arroz, cherry y olivas fruta de temporada</p>	<p>POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>YOGUR (7)</p> <p>Sugerencia de cena: Sopa + albóndigas hervidas con patata, judía verde y col fruta de temporada</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>FILETE DE PAVO REBOZADO AL HORNO (1,3)</p> <p>ENS. ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Pizza casera con verduras, jamón y queso fruta de temporada</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE CON ATÚN (4)</p> <p>YOGUR (7)</p> <p>Sugerencia de cena: Puré de verduras + pollo al horno con patata fruta de temporada</p>	<p>TALLARIN A LA BOLOÑESA (1,3)</p> <p>TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL</p> <p>BRÓCOLI HERVIDO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Arroz con verduras salteadas + Croquetas de jamón lácteo</p>	<p>PURÉ DE GUISANTES</p> <p>ESTOFADO DE CERDO JARDINERA</p> <p>PATATA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Sopa + revuelto de huevo con jamón y calabacín fruta de temporada</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>RABAS DE CALAMAR (1,14)</p> <p>ENS. LECHUGA Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Humus con palitos de zanahoria y pepino + hamburguesa fruta de temporada</p>	<p>SOPA DE COCIDO (1,3)</p> <p>COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Ensalada de quinoa + lubina a la plancha lácteo</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
<p>ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE</p> <p>NUGGETS DE POLLO (1,6)</p> <p>ENS. VERDE</p> <p>YOGUR (7)</p> <p>Sugerencia de cena: Judía verde con patata + merluza a la plancha fruta de temporada</p>	<p>SOPA (1,3,9)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Muslos de pollo al horno con cebolla, calabacín, tomate y patata lácteo</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>LOMO ASADO EN SU JUGO</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Pavo a la plancha con arroz y brócoli fruta de temporada</p>		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

Elaboramos todos los días un 33% más de comida para poder cubrir las necesidades de los alumnos que deseen repetir.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

El menú de dieta constará de arroz blanco y pollo hervido o plancha con patata hervida.



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>FESTIVO</p>	<p>MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA</p> <p>POLLO EN SALSAS</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS</p> <p>FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANONIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR</p> <p>ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSAS DE TOMATE (12)</p> <p>PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES</p> <p>MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>JUDÍA VERDE AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE Y OLIVAS</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN (3)</p> <p>ENS. DE ESPINACAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS AL HORNO</p> <p>ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE CON ATÚN (4)</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSAS DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA</p> <p>TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL</p> <p>BRÓCOLI HERVIDO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE GUISANTES</p> <p>ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>PATATA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
<p>ARROZ BLANCO CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>LOMO ASADO EN SU JUGO</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

* todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA POLLO EN SALSA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA ENS. TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. CANONIGOS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSA DE TOMATE (12) PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) JUDÍA VERDE AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE LOMO A LA PLANCHA ENS. DE ESPINACAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS AL HORNO ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE CON ATÚN (4) POSTRE DE SOJA (6)	TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSA DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL BRÓCOLI HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GUISANTES ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. VERDE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN LOMO ASADO EN SU JUGO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

*** todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS**



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>FESTIVO</p>	<p>MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA</p> <p>POLLO EN SALSA</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS</p> <p>FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANONIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR</p> <p>ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSA DE TOMATE (12)</p> <p>PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES</p> <p>MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>JUDÍA VERDE AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE Y OLIVAS</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LOMO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. DE ESPINACAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS AL HORNO</p> <p>ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE CON ATÚN (4)</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSA DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA</p> <p>TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL</p> <p>BRÓCOLI HERVIDO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE GUISANTES</p> <p>ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>PATATA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
<p>ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>LOMO ASADO EN SU JUGO</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

*** todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS**



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA POLLO EN SALSAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria TORTILLA FRANCESA (3) ENS. TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. CANONIGOS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSAS DE TOMATE (12) PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGICOS (4) JUDÍA VERDE AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGICOS A LA PLANCHA ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSAS DE TOMATE HUEVOS ROTOS CON JAMÓN (3) ENS. DE ESPINACAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS AL HORNO ENS. ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ TORTILLA FRANCESA (3) ENS. TOMATE CON ATÚN (4) POSTRE DE SOJA (6)	TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSAS DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL BRÓCOLI HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GUISANTES ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGICOS (4) ENS. LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
ARROZ BLANCO CON SALSAS DE TOMATE POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS ENS. VERDE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN LOMO ASADO EN SU JUGO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

El menú de dieta constará de arroz blanco y pollo hervido o plancha con patata hervida.

* LA PVL es la alergia a la proteína de la leche de la vaca. A parte de eliminar los alimentos que contengan proteína de la leche de la vaca, también eliminaremos los alimentos con leche de oveja y cabra, así como la ternera por la similitud de sus proteínas con la causante de la alergia. Los caldos se elaborarán sin ternera.



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA POLLO EN SALSAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA ENS. TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. CANONIGOS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSAS DE TOMATE (12) PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) JUDÍA VERDE AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSAS DE TOMATE LOMO A LA PLANCHA ENS. DE ESPINACAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS AL HORNO ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE CON ATÚN (4) POSTRE DE SOJA (6)	TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSAS DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL BRÓCOLI HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GUISANTES ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
ARROZ BLANCO CON SALSAS DE TOMATE POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. VERDE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN LOMO ASADO EN SU JUGO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

* LA PVL es la alergia a la proteína de la leche de la vaca. A parte de eliminar los alimentos que contengan proteína de la leche de la vaca, también eliminaremos los alimentos con leche de oveja y cabra, así como la ternera por la similitud de sus proteínas con la causante de la alergia. Los caldos se elaborarán sin ternera.

* todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>FESTIVO</p>	<p>MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>POLLO EN SALSAS</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICÓN Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS</p> <p>FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANONIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ CON N SALSAS DE TOMATE</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR</p> <p>ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSAS DE TOMATE (12)</p> <p>PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES</p> <p>MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGICOS (4)</p> <p>JUDÍA VERDE AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGICOS A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN (3)</p> <p>ENS. DE ESPINACAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE CALABACÍN</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ CALDOSO DE VERDURAS</p> <p>FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS AL HORNO</p> <p>ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>ARROZ CON ZANAHORIA</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE CON ATÚN (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSAS DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA</p> <p>TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL</p> <p>BRÓCOLI HERVIDO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE GUISANTES</p> <p>ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>PATATA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ CON BROCOLI</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGICOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
<p>ARROZ BLANCO CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS</p> <p>ENS. VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>LOMO ASADO EN SU JUGO</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE LEGUMBRE EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES**



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>FESTIVO</p>	<p>MACARRONES SALTEADOS CON JAMÓN (1,3)</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA</p> <p>POLLO EN SALSA</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS</p> <p>FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANONIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR</p> <p>ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE HERVIDAS (12)</p> <p>PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES</p> <p>MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>JUDÍA VERDE AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LEGUGA Y OLIVAS</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPAGUETIS SALTEADOS CON VERDURAS (1,3)</p> <p>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN (3)</p> <p>ENS. DE ESPINACAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS AL HORNO</p> <p>ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA CON ATÚN (4)</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSA DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA</p> <p>TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL</p> <p>BRÓCOLI HERVIDO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE GUISANTES</p> <p>ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>PATATA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
<p>ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. VERDE SIN TOMATE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>LOMO ASADO EN SU JUGO</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE TOMATE EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES**



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>FESTIVO</p>	<p>MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>FILETE DE MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA</p> <p>POLLO EN SALSA</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS</p> <p>FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANONIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR</p> <p>ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSA DE TOMATE (12)</p> <p>PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES</p> <p>MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>JUDÍA VERDE AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE Y OLIVAS</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE</p> <p>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN (3)</p> <p>ENS. DE ESPINACAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS AL HORNO</p> <p>ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE CON ATÚN (4)</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSA DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA</p> <p>TILAPIA (4) AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL</p> <p>BRÓCOLI HERVIDO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE GUISANTES</p> <p>ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>PATATA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
<p>ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>LOMO ASADO EN SU JUGO</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE FRUTOS SECOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES**



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	<p>FESTIVO</p>	<p>MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE GARBANZOS Y CALABAZA</p> <p>POLLO EN SALSA</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: maíz, jamón y zanahoria</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
<p>TALLARINES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO, BEICON Y JAMÓN YORK SIN LÁCTEOS</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. CANONIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE BRÓCOLI Y COLIFLOR</p> <p>ALBÓNDIGAS DE CARNE DE AVE EN SALSA DE TOMATE (12)</p> <p>PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ BRUT SIN TOMATE NI GUISANTES</p> <p>MUSOLA A LA ROMANA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>JUDÍA VERDE AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGAS</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. TOMATE Y OLIVAS</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA</p> <p>LOMO A LA PLANCHA</p> <p>PATATA AL HORNO CON PIMIENTOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE</p> <p>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN (3)</p> <p>ENS. DE ESPINACAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ARROZ CALDOSO DE VERDURAS</p> <p>FILETE DE PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS AL HORNO</p> <p>ENS: ZANAHORIA Y MANZANA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
<p>GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. TOMATE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TALLARIN SIN GLUTEN CON SALSA DE PUERROS Y CARNE DE AVE PICADA</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>BRÓCOLI HERVIDO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PURÉ DE GUISANTES</p> <p>ESTOFADO DE CERDO JARDINERA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>PATATA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>PAVO REBOZADO CASERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y OLIVAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>COCIDO COMPLETO: ZANAHORIA, PATATA, POLLO Y JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
<p>ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. VERDE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN CON CALDO DE AVE Y VERDURA</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, JAMÓN Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>LOMO ASADO EN SU JUGO</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>		

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

En cumplimiento de la normativa de información al consumidor (reglamento Europeo (EU) 1169/2011), se informa de los alérgenos contenidos en el menú, numerados del 1 al 14.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE PESCADO NI MARISCO EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES**

