

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA DE COCIDO (1,3)</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Salmón a la plancha con brócoli y arroz fruta de temporada</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: ensalada + "pa amb oli de queso" fruta de temporada</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>LÁCTEO (7)</p> <p>Sugerencia de cena: Pollo al horno con champiñones y moniato fruta de temporada</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Huevos hervidos con pisto y patata fruta de temporada</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>RABAS DE CALAMAR (1,14)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Pavo a la plancha con guisantes y zanahoria fruta de temporada</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Pavo con ensalada y puré de patata Fruta</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Crep de jamón y queso + ensalada Fruta</p>	<p>"TREPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>LÁCTEO (7)</p> <p>Sugerencia de cena: Rape con arroz y verduras Fruta</p>	<p>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>MERLUZA REBOZADA (1,4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Tortilla francesa con ensalada y pan moreno Fruta</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Bacalao a la plancha con patata y calabacín Fruta</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES A LA CARBONARA (1,3,7)</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Puré de verduras + hamburguesa con zanahoria hervida Fruta</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>NUGGETS DE POLLO (1,6,9)</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>LÁCTEO (7)</p> <p>Sugerencia de cena: Tortilla de patata con brócoli Fruta</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Lubina a la plancha con humus y crudités Fruta</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Pollo al horno con moniato y calabacín Fruta</p>	<p>GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO(4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>Sugerencia de cena: Ensalada + pizza casera Fruta</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</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 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</p>				

NOTA INFORMATIVA:

* En este menú eliminaremos el GLUTEN. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS. Las lentejas serán garantizadas sin gluten. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>"TREMPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA NO LECTIVO	DÍA NO LECTIVO			

NOTA INFORMATIVA:

* En este menú eliminaremos el HUEVO. En este menú eliminaremos el huevo. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS. Las lentejas serán garantizadas sin gluten. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>"TREMPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</p>				

NOTA INFORMATIVA:

*En este menú eliminaremos el GLUTEN Y EL HUEVO. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS. Las lentejas serán garantizadas sin gluten. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>"TREMPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</p>				

NOTA INFORMATIVA:

* LA PVL es la alergia a la proteína de la leche de la vaca. En este menú se evitarán todos los productos que contengan lactosa y las proteínas de la leche de vaca (betalactoglobulina y caseína) EN CASO QUE EL COMENSAL INTOLERANTE NO PUEDA COMER TERNERA QUE AVISE A COCINA, YA QUE HABRÁ QUE MODIFICAR ALGUNOS PLATOS DEL MENÚ. Todos los menús con alérgias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA NO LECTIVO	DÍA NO LECTIVO			

NOTA INFORMATIVA:

* todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS. Las lentejas serán garantizadas sin gluten. * LA PVL es la alergia a la proteína de la leche de la vaca. En este menú se evitarán todos los productos que contengan lactosa y las proteínas de la leche de vaca (betalactoglobulina y caseína) EN CASO QUE EL COMENSAL INTOLERANTE NO PUEDA COMER TERNERA QUE AVISE A COCINA, YA QUE HABRÁ QUE MODIFICAR ALGUNOS PLATOS DEL MENÚ y el huevo. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PASTA SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA SIN JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA SIN GLUTEN</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ CON ZANAHORIA</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA SIN GUI SANTES NI JUDÍA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4) SIN GUI SANTES</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</p>				

NOTA INFORMATIVA:

* En este menú se eliminarán las LEGUMBRES Y JUDÍA VERDE. Todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo ni legumbre. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>PATATA, PIMIENTO Y CALABACÍN AL HORNO</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON ZANAHORIA</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>ENSALADA MIXTA SIN TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS ALIÑADOS CON ATÚN SIN TOMATE (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN SI ALÉRGENOS Y AJO</p> <p>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNIGOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON ACEITUNAS Y ATÚN (4) SIN TOMATE</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN SIN ALÉRGENOS</p> <p>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</p>				

NOTA INFORMATIVA:

* En este menú eliminaremos el TOMATE como acompañamiento, así como en salsas o guisos que puedan contenerlo. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS. Las lentejas serán garantizadas sin gluten. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO POLLO HERVIDO VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) "TUMBET" POSTRE DE SOJA (6)	POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ CON SALSA DE TOMATE HUEVO REVUELTO (3) ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS ESCALDUMS DE POLLO VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) LOMO AL HORNO PATATA A LO POBRE POSTRE DE SOJA (6)	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO MUSOLA AL HORNO (4) ENS. CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4) POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR POSTRE DE SOJA (6)	PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</p>				

NOTA INFORMATIVA:

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE FRUTOS SECOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)**



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>PAVO AL HORNO</p> <p>"TUMBET"</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>LOMO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON Salsa de TOMATE</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>"TREMPO" DE GARBANZOS SIN ATÚN</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS SIN ATÚN</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ CON ZANAHORIA</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS CON Salsa de TOMATE</p> <p>PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA NO LECTIVO</p>				

NOTA INFORMATIVA:

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE PESCADO NI MARISCO NI CRUSTACEOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)**

