

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES A LA NAPOLITANA (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con champiñones y patata fruta de temporada	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) RABAS DE CALAMAR (1,2,3,4,6,7,10,14) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Judía verde con patata + huevo duro fruta de temporada
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con guisantes fruta de temporada	ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (1,3) CROQUETAS DE POLLO (1,2,3,4,6,7,10,14) ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Rape a la plancha con patata y verdura fruta de temporada	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS LÁCTEO (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Salchichas de pollo con coliflor y zanahoria fruta de temporada	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con patata y ensalada lácteo	POTAJE DE ALUBIAS GUIZO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Brochetas de pollo con verduras y arroz fruta de temporada
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSA DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con ensalada y puré de patata fruta de temporada	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con moniato y ensalada fruta de temporada	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3) LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Humus + pavo con ensalada fruta de temporada	CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Coliflor con patata y brócoli + huevo duro fruta de temporada	MACARRONES A LA CARBONARA (1,3,7) NUGGETS DE POLLO (1,6,9) ENSALADA MIXTA NATILLA (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao a la plancha con arroz y calabacín fruta de temporada
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Puré de verduras + hamburguesa con zanahoria hervida fruta de temporada	POTAJE DE LENTEJAS (1) MERLUZA REBOZADA (1,4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con arroz y guisantes fruta de temporada	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pastel de pescado con aguacate y tomate fruta de temporada	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS LÁCTEO (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con brócoli fruta de temporada	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con moniato y calabacín fruta de temporada
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE (7) POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Dorada a la plancha con moniato y ensalada fruta de temporada	GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa+ albóndigas hervidas con col, zanahoria y patata fruta de temporada	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO (1,4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Revuelto con guisantes y pan moreno fruta de temporada	ENSALADA DE LAZOS: TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al horno con patata y champiñones fruta de temporada	POTAJE DE LENTEJAS (1) CORDÓN BLEU DE PAVO AL HORNO (1,3,7) ENS. LECHUGA Y PIÑA LÁCTEO (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Melón con jamón + gambas a la plancha fruta de temporada

NOTA INFORMATIVA:

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

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.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUISO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSAS DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

*** 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 alérgias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA POLLO A LA PLANCHA ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUISO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN POLLO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSAS DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

*** 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 alérgias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA POLLO A LA PLANCHA ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUISO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN POLLO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSAS DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

***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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUIZO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSAS DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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. 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 alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA POLLO A LA PLANCHA ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLONESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUISO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSA DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN POLLO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

*** 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 alérgias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
SOPA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS GUISO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSAS DE TOMATE MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSAS DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) SIN GUIANTES MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SIN GUIANTES LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE (NO JUDÍA VERDE) FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y PIÑA FRUTA DE TEMPORADA

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

*** 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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES CON SALSAS DE PUERROS TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) SIN TOMATE MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON CARNE PICADA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUIZO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON ZANAHORIA POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA SIN TOMATE POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS SIN SALSAS ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA SIN TOMATE PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS SALTEADOS CON PUERRO TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESINA SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

*** 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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUISO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSAS DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE FRUTOS SECOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES. 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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS SIN ATÚN HAMBURGUESA SIN ALÉRGICOS PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS GUISO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON Salsa DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN CON GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGICOS ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENS. CANÓNIGOS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGICOS CON Salsa DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ CON ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE SIN LECHE POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON Salsa DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA HAMBURGUESA SIN ALÉRGICOS ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ LOMO A LA PLANCHA VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGICOS ENS. LECHUGA Y PIÑA POSTRE DE SOJA (6)

NOTA INFORMATIVA:

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

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.

*** En este menú eliminaremos el PESCADO Y EL MARISCO. Todos los menús con alérgias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)**

