

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES A LA BOLOÑESA (1,3)	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS (1)
PAVO A LA PLANCHA	TILAPIA A LA PLANCHA (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	POLLO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA (1,4)
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNICOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO (7)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con guisantes fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pavo con menestra fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Rape con verduras y arroz fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> ensalada + "pa amb oli" de queso lácteo	<i>Sugerencia de cena:</i> Brochetas de pollo con verduras y cuscús fruta de temporada
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	ARROZ MILANESA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	GUISO DE LENTEJAS (1)	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4)
LOMO A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	NUGGETS DE POLLO (1,6,9)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	JUDÍA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO (7)	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con ensalada y puré de patata fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con moniato y ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Humus + hamburguesa con ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Coliflor con patata y brócoli + huevo duro fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao a la plancha con arroz y calabacín fruta de temporada
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS A LA CARBONARA (1,3,7)	"VICHYSOISE" (7)	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA CARACOLA (1,3)
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	LENGUADO AL HORNO (4)	CORDÓN "BLEU" DE PAVO AL HORNO (1,3,7)
ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7)	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO (7)
<i>Sugerencia de cena:</i> Puré de verduras con patata + pavo con zanahoria hervida fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con brócoli fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Lubina con patata y ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Huevos duros con patata y brócoli fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al horno con moniato y calabacín fruta de temporada
LUNES	LUNES	LUNES	LUNES	LUNES



FELICES VACACIONES



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO A LA PLANCHA	TILAPIA A LA PLANCHA (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	POLLO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNIGOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	ARROZ MILANESA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4)
LOMO A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	JUDÍA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA SIN GLUTEN
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	LENGUADO AL HORNO (4)	PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)



FELICES VACACIONES



* 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO A LA PLANCHA	TILAPIA A LA PLANCHA (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	POLLO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNIGOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	ARROZ MILANESA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4)
LOMO A LA PLANCHA	PAVO A LA PLANCHA	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	JUDÍA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA SIN GLUTEN
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	LENGUADO AL HORNO (4)	PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)



FELICES VACACIONES



* 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO A LA PLANCHA	TILAPIA A LA PLANCHA (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	POLLO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNIGOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	ARROZ MILANESA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4)
LOMO A LA PLANCHA	PAVO A LA PLANCHA	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	JUDÍA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA SIN GLUTEN
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	LENGUADO AL HORNO (4)	PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)



FELICES VACACIONES



*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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO A LA PLANCHA	TILAPIA A LA PLANCHA (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	POLLO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNIGOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	ARROZ MILANESA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4)
LOMO A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	JUDÍA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA CARBONARA (7)	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA SIN GLUTEN
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	LENGUADO AL HORNO (4)	PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



* 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz PAVO A LA PLANCHA ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLONESA TILAPIA A LA PLANCHA (4) ENS: TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI HERVIDO POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN ENS: CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS LOMO A LA PLANCHA VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA PAVO A LA PLANCHA ENS: REMOLACHA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA MUSOLA AL HORNO (4) GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4) ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE HUEVO REVUELTO (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS GUISO DE CARNE DE CERDO ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN ENS: MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



***En este menú eliminaremos el GLUTEN, EL HUEVO LA LECHE ASÍ COMO LA PVL. 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. 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	SOPA SIN GLUTEN	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO A LA PLANCHA	TILAPIA A LA PLANCHA (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	POLLO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNIGOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4)
LOMO A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	CALABACÍN SALTEADO CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	BRÓCOLI HERVIDO
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS	PURÉ DE ZANAHORIA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA SIN GLUTEN
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	LENGUADO AL HORNO (4)	PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA



FELICES VACACIONES



* 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz PAVO A LA PLANCHA ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA CON CARNE PICADA TILAPIA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) SIN TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) BRÓCOLI HERVIDO POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN ENS: CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN SIN TOMATE Y ACEITUNAS LOMO A LA PLANCHA VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: REMOLACHA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA MUSOLA AL HORNO (4) GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4) SIN TOMATE ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SIN SALSA JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE HUEVO REVUELTO (3) ENS: CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS GUISO DE CARNE DE CERDO ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS SIN TOMATE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA ,PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN ENS: MIXTA SIN TOMATE POSTRE DE SOJA (6)



FELICES VACACIONES



* 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO A LA PLANCHA	TILAPIA A LA PLANCHA (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	POLLO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA SIN GLUTEN
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNIGOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	ARROZ MILANESA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	ENSALADA DE PATATA CON ATÚN (4)
LOMO A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	JUDÍA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA SIN GLUTEN
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	LENGUADO AL HORNO (4)	PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)



FELICES VACACIONES



*** 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	TREMPÓ DE GARBANZOS SIN ATÚN	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA DE PATATA (3)	POLLO AL HORNO	LOMO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	ENS: TOMATE Y LECHUGA	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA AL LIMÓN	ENS: CANÓNIGOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ACEITUNAS	ARROZ MILANESA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	ENSALADA DE PATATA SIN ATÚN
LOMO A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA (3)	PAVO A LA PLANCHA	POLLO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE
VERDURA CAMPESTRE	ENS: REMOLACHA Y MANZANA	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	JUDÍA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, AJO Y ACEITE	VICHYSOISE SIN LECHE NI DERIVADOS	ENSALADA DE ALUBIAS CON ACEITUNAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	SOPA SIN GLUTEN
HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CARNE DE CERDO	POLLO AL AST	SALCHICHA SIN ALÉRGENOS	PAVO REBOZADO CASERO SIN GLUTEN
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ	ENS: MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)



FELICES VACACIONES



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

