

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	GUISO DE LENTEJAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA MIXTA YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo a la plancha con zanahoria baby y brócoli fruta de temporada	ARROZ TRES DELICIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada + "pa amb oli" de queso fruta de temporada	MACARRONES A LA NAPOLITANA (1,3) MERLUZA REBOZADA (1,2,3,4,7,14) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Huevos a la plancha con coliflor y chips de moniato fruta de temporada
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) CORDÓN "BLEU" DE PAVO AL HORNO (1,3,7) BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + merluza a la plancha con aguacate y tomate fruta de temporada	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con judía verde y zanahoria fruta de temporada	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (1,3) LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con patata y champiñones fruta de temporada	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Crep de pavo y queso con menestra fruta de temporada	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras + boquerones rebozados con ensalada fruta de temporada
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
GUISO DE LENTEJAS (1) FIGURITAS DE MERLUZA (1,2,3,4,7,14) ENS. LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Lomo a la plancha con pisto y arroz fruta de temporada	SOPA DE COCIDO (1,3) POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Dorada al horno con calabacín y patata fruta de temporada	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> "fajitas" de pollo con verduras fruta de temporada	PURÉ DE GARBANZOS CON ZANAHORIA GUISO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla francesa con judía verde y moniato fruta de temporada	ESPIRALES SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL (1,3) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de arroz de rape con verduras fruta de temporada
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Revuelto de huevo con jamón + brócoli + tostada de pan moreno fruta de temporada	TALLARINES CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN (1,3,4) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Puré de zanahoria + lomo a la plancha con arroz fruta de temporada	ENSALADA DE LENTEJAS (1) NUGGETS DE POLLO (1,6,9) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al horno con calabaza y patata fruta de temporada	SOPA MINISTRONE (1,3) ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con guisantes salteados fruta de temporada	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de verduras + croquetas de bacalao con tomate aliñado fruta de temporada
LUNES 31				
MACARRONES A LA BOLOÑESA (1,3) SIN ALÉRGENOS LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con calabaza y moniato fruta de temporada				

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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	LUNES 10	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) PAVO REBOZADO CASERO AL HORNO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GARBANZOS CON ZANAHORIA GUISO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL MUSOLA AL HORNO (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN (4) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 31				
MACARRONES A LA BOLOÑESA DE CARNE DE POLLO SIN GLUTEN LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA				

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.

*** En este menú eliminaremos el GLUTEN. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAIZENA 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). Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	GUIISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	LUNES 10	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) PAVO REBOZADO CASERO AL HORNO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUIISO DE ALUBIAS CON VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
GUIISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GARBANZOS CON ZANAHORIA GUIISO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL MUSOLA AL HORNO (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN (4) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 31				
MACARRONES A LA BOLOÑESA DE CARNE DE POLLO SIN GLUTEN LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA				

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.

*** 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 Y/O ALÉRGICO 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). Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	SOPA SIN GLUTEN TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS NI PROTEINA DE GUISANTE ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	LUNES 10	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
ARROZ CON ZANAHORIA PAVO REBOZADO CASERO AL HORNO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS NI PROTEINA DE GUISANTE ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SIN GUI SANTES HUEVO REVUELTO (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA GUIISO DE CERDO SIN GUI SANTES PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL MUSOLA AL HORNO (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN (4) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS NI PROTEINA DE GUISANTE NI JUDÍA VERDE PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 31	MACARRONES A LA BOLOÑESA DE CARNE DE POLLO SIN GLUTEN LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA			

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.

*** En este menú se eliminarán las LEGUMBRES Y JUDÍA VERDE. Todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAIZENA 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). Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	LUNES 10	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) PAVO REBOZADO CASERO AL HORNO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GARBANZOS CON ZANAHORIA GUISO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL MUSOLA AL HORNO (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN (4) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 31				
MACARRONES A LA BOLOÑESA DE CARNE DE POLLO SIN GLUTEN LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA				

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.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE FRUTOS SECOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES. . todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAIZENA 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). Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA MIXTA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA LOMO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	LUNES 10	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
"TREMPO" DE GARBANZOS SIN ATÚN PAVO REBOZADO CASERO AL HORNO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ CON ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS PAVO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GARBANZOS CON ZANAHORIA GUISO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE SIN ATÚN LOMO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 31				
MACARRONES A LA BOLONESA DE CARNE DE POLLO SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA				

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.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE PESCADO NI MARISCO NI CRUSTACEOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES . todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAIZENA 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). Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	FESTIVO	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA MIXTA SIN TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ TRES DELICIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADO CON ACEITE MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	LUNES 10	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) SIN TOMATE PAVO REBOZADO CASERO AL HORNO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN SIN SALSA DE TOMATE LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA POSTRE DE SOJA (6)	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS. LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE GARBANZOS CON ZANAHORIA GUISO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES SIN GLUTEN SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL MUSOLA AL HORNO (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES SIN GLUTEN CON ATÚN (4) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS POSTRE DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 31				
MACARRONES CON CARNE DE POLLO SIN GLUTEN LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA				

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.

*** En este menú eliminaremos el TOMATE. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAIZENA 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). Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**

