

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS (1,3) CROQUETAS DE POLLO (1,2,3,4,6,7,14) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Merluza con pisto y arroz + fruta fruta de temporada
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con ensalada de aguacate, tomate y maíz + fruta fruta de temporada	PASTA A LA BOLONESA (1,3) MUSOLA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras + pollo a la plancha con moniato + fruta fruta de temporada	GUISO DE LENTEJAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Melón con jamón + lenguado con guisantes + fruta fruta de temporada	ARROZ TRES DELICIAS FIGURITAS DE MERLUZA (1,2,3,4,7,14) ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Humus con crudités de zanahoria + salchichas + fruta fruta de temporada	TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con arroz y brócoli + fruta fruta de temporada
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON SALSA DE TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de "bullit" de pollo completo + fruta fruta de temporada	ENSALADA DE ALUBIAS CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUISO DE CERDO PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Hamburguesa de ternera con pisto y arroz + fruta fruta de temporada	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) TUMBET YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada de tomate + fajitas de pollo con verduras + fruta fruta de temporada	GUISO DE LENTEJAS (1) SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensaladilla rusa con huevo, atún y picatostes + fruta fruta de temporada	SOPA DE FIDEOS (1,3) RABAS DE CALAMAR (1,14) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con mazorca de maíz y judía verde + fruta fruta de temporada
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO (1,3) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Gazpacho + muslos de pollo con cuscús + fruta fruta de temporada	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: "TREMPO" FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada + "pa amb oli" de queso + fruta fruta de temporada	GUISO DE GARBANZOS NUGGETS DE POLLO (1,6,9) ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de fideos + lubina a la plancha con tomate + fruta fruta de temporada	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Huevos revueltos con jamón + arroz con guisantes + fruta fruta de temporada	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada de quinoa + boquerones en tempura + fruta fruta de temporada
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	MACARRONES A LA NAPOLITANA (1,3) FILETE DE ABADEJO AL HORNO (4) CON SALSA GALLEGA ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Costillas de cerdo con chips de moniato y berenjena + fruta fruta de temporada	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE POLLO ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con puré de patata + ensalada fruta de temporada	SOPA MINISTRONE (1,3) MERLUZA REBOZADA (1,2,3,4,7,14) ENS: MIXTA YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Gazpacho + Crep de jamón y queso + fruta fruta de temporada	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO JUDÍA VERDE PLANA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Huevos fritos con patata hervida y ensalada + fruta 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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS MUSOLA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ) MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO YOGUR DE SOJA (6)	TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON SALSA DE TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUISO DE CERDO PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) TUMBET YOGUR DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: "TREMPO" FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE ABADEJO AL HORNO (4) CON SALSA GALLEGA ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE POLLO ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO JUDÍA VERDE PLANA 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.

*** 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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS MUSOLA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ) MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO YOGUR DE SOJA (6)	TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUIZO DE CERDO PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) TUMBET YOGUR DE SOJA (6)	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: "TREMPO" FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE ABADEJO AL HORNO (4) CON SALSAS GALLEGAS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUIZO DE POLLO ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO JUDÍA VERDE PLANA 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.

*** 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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS MUSOLA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ) MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON ATÚN (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUISO DE CERDO sin guisantes ni judía verde PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADAJE AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON SALSAS DE TOMATE SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ni proteína de guisante ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ CON CALDO DE VERDURAS Y POLLO TORTILLA FRANCESA (3) ENS: "TREMPO" FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA ni proteína de guisante PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE ABADAJE AL HORNO (4) CON SALSAS GALLEGAS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE POLLO sin guisantes ni judía verde ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR 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.

*** 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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS MUSOLA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ) MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO YOGUR DE SOJA (6)	TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUISO DE CERDO PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) TUMBET YOGUR DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: "TREMPO" FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE ABADEJO AL HORNO (4) CON SALSAS GALLEGA ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE POLLO ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO JUDÍA VERDE PLANA 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.

*** 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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS PAVO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PEPINO YOGUR DE SOJA (6)	TRAMPÓ DE GARBANZOS SIN ATÚN JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON SALSA DE TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUIZO DE CERDO PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL HORNO TUMBET YOGUR DE SOJA (6)	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO LOMO A LA PLANCHA ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ CON CALDO DE VERDURAS Y POLLO TORTILLA FRANCESA (3) ENS: "TREMPÓ" FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS SIN ATÚN PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUIZO DE POLLO ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN PAVO A LA PLANCHA ENS: MIXTA YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO JUDÍA VERDE PLANA 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.

*** 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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN NI TOMATE CON PAVO, Y ACEITUNAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON CARNE PICADA MUSOLA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ) MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO YOGUR DE SOJA (6)	TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) SIN TOMATE JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON ZANAHORIA HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS SIN TOMATE ACEITUNAS Y MAÍZ GUIZO DE CERDO sin tomate PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA Y CALABACIN AL HORNO YOGUR DE SOJA (6)	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA SIN TOMATE CON PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA sin tomate PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON AJO FILETE DE ABADEJO AL HORNO (4) CON SALSA GALLEGA ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUIZO DE POLLO sin tomate ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA SIN TOMATE YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO JUDÍA VERDE PLANA 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.

*** 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.**

