

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES A LA BOLOÑESA (1,3)	"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	GUIZO DE LENTEJAS (1)
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	MUSOLA AL HORNO (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	FIGURITAS DE MERLUZA (1,2,3,4,7,14)
ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO (7)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena: Tortilla de patata con guisantes fruta de temporada	Sugerencia de cena: Pavo con menestra fruta de temporada	Sugerencia de cena: Rape con verduras y arroz fruta de temporada	Sugerencia de cena: ensalada + "pa amb oli" de queso lácteo	Sugerencia de cena: Brochetas de pollo con verduras y cuscús fruta de temporada
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO (1,3)	ARROZ DE PESCADO (4)	CREMA DE ZANAHORIA	POTAJE DE LENTEJAS (1)	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS
HUEVO REVUELTO (3)	"CORDON BLEU" DE PAVO AL HORNO (1,3,7)	FILETE DE ABADEJO AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	RABAS DE CALAMAR (1,14)
ENS: MIXTA	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA, CANÓNIGOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO (7)	FRUTA DE TEMPORADA
Sugerencia de cena: Salmón con ensalada y puré de patata fruta de temporada	Sugerencia de cena: Huevos a la plancha con pisto y arroz fruta de temporada	Sugerencia de cena: Humus con crudités + salchichas con ensalada fruta de temporada	Sugerencia de cena: Bacalao a la plancha con cuscús y brócoli fruta de temporada	Sugerencia de cena: Fajitas de pollo con verduras fruta de temporada
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA: TOMATE, PAVO Y MAÍZ (1,3)	CREMA DE VERDURAS	GUIZO DE ALUBIAS	ARROZ MILANESA	SOPA CARACOLA (1,3)
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA	PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	NUGGETS DE POLLO (1,6,9)
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7)	ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO (7)
Sugerencia de cena: Pavo con zanahoria y guisantes fruta de temporada	Sugerencia de cena: Tortilla de patata con brócoli y tomate fruta de temporada	Sugerencia de cena: Sopa + lubina a la plancha con ensalada fruta de temporada	Sugerencia de cena: Huevos duros con patata y brócoli fruta de temporada	Sugerencia de cena: Merluza al horno con moniato y calabacín fruta de temporada
LUNES				



FELICES VACACIONES



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 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS	"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	MUSOLA AL HORNO (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO	ARROZ DE PESCADO (4)	CREMA DE ZANAHORIA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS
HUEVO REVUELTO (3)	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	FILETE DE ABADJO AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: MIXTA	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA, CANÓNICOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, PAVO Y MAÍZ	CREMA DE VERDURAS	GUIZO DE ALUBIAS	ARROZ MILANESA	SOPA SIN ALÉRGENOS
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA	PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



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 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS	"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	MUSOLA AL HORNO (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO	ARROZ DE PESCADO (4)	CREMA DE ZANAHORIA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS
HUEVO REVUELTO (3)	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	FILETE DE ABADJO AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: MIXTA	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA, CANÓNICOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, PAVO Y MAÍZ	CREMA DE VERDURAS	GUIZO DE ALUBIAS	ARROZ MILANESA	SOPA SIN ALÉRGENOS
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA	PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



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 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS NI PROTEÍNA DE GUISANTE	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	MUSOLA AL HORNO (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS
HUEVO REVUELTO (3)	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	FILETE DE ABADJO AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS NI PROTEÍNA DE GUISANTE	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: MIXTA	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA, CANÓNICOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, PAVO Y MAÍZ	CREMA DE VERDURAS SIN JUDÍA VERDE NI GUISANTES	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON AJO Y PEREJIL	ARROZ MILANESA SIN GUISANTES	SOPA SIN ALÉRGENOS
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS SIN PROTEÍNA DE GUISANTE HERVIDAS	PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES				



FELICES VACACIONES



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 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS	"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	MUSOLA AL HORNO (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO	ARROZ DE PESCADO (4)	CREMA DE ZANAHORIA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS
HUEVO REVUELTO (3)	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	FILETE DE ABADJO AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: MIXTA	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA, CANÓNICOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, PAVO Y MAÍZ	CREMA DE VERDURAS	GUIZO DE ALUBIAS	ARROZ MILANESA	SOPA SIN ALÉRGENOS
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA	PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



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 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS	"TREMPO" DE GARBANZOS SIN ATÚN	CREMA DE VERDURAS	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	PAVO A LA PLANCHA	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)
ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	CREMA DE ZANAHORIA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS
HUEVO REVUELTO (3)	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	POLLO A LA PLANCHA	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA FRANCESA (3)
ENS: MIXTA	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA, CANÓNICOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, PAVO Y MAÍZ	CREMA DE VERDURAS	GUIZO DE ALUBIAS	ARROZ MILANESA	SOPA SIN ALÉRGENOS
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA	PAVO AL HORNO	LOMO A LA PLANCHA	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



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 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON CARNE SIN ALÉRGENOS NI TOMATE	"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) SIN TOMATE	CREMA DE VERDURAS	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	MUSOLA AL HORNO (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: CANÓNICOS	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO	ARROZ DE PESCADO (4)	CREMA DE ZANAHORIA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	GUISO DE PATATA CON VERDURAS SIN TOMATE
HUEVO REVUELTO (3)	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	FILETE DE ABADJO AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: MIXTA SIN TOMATE	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ENS: ZANAHORIA, CANÓNICOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : PAVO Y MAÍZ SIN TOMATE	CREMA DE VERDURAS	GUISO DE ALUBIAS	ARROZ MILANESA	SOPA SIN ALÉRGENOS
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA SIN TOMATE	PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



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.**

