

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	ARROZ TRES DELICIAS PALITOS DE MERLUZA (1,2,3,4,7,14) ENS: TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO (1,3) COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ YOGUR (7)	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
	<i>Sugerencia de cena:</i> Solomillo de cerdo con moniato y champiñones lácteo	<i>Sugerencia de cena:</i> Crema de zanahoria+ pescado plancha con brócoli fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con patata y calabaza fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Guiso de rape con verduras y patata fruta de temporada
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
CANELONES DEL COLEGIO (1,2,3,4,6,7,10,14) FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS POLLO AL AST BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA CROQUETAS DE BACALAO (1,2,3,4,6,7,14) ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA (combinación de cereal y legumbre) (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA YOGUR (7)
<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con tomate y aguacate fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + pescado horno con pisto fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Chuletitas de cordero con mazorca de maíz y ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con arroz y bócoli fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con calabacín, patata y champiñones lácteo
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ DE PESCADO (4) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE TOMATE (4) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (1,3,6) SANJACOBO (1,6,7,TR, 2,3,4,5,8,9,10,11,12,14) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE GARBANZOS CON FIDEOS (combinación de cereal y legumbre) (1,3) REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA YOGUR (7)	GUIZO DE PATATA POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + huevo hervido con judía verde fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Fajitas de pollo con col, cebolla y guacamole fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Cuscús con verduras y pescado fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada + "pa amb oli" de queso fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Crema de calabaza + salchichas con arroz fruta de temporada
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE YOGUR (7)	MACARRONES NAPOLITANA (1,3) ABADEJO AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS NUGGETS DE POLLO (1,6,7) ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE TILAPIA A LA PLANCHA (4) VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + boquerones en tempura con ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pollo con champiñones y patata fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Huevos a la plancha con pisto y arroz fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Crep de jamón, queso y verduras fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Humus con palitos integrales + tortilla francesa fruta de temporada

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 ocasiones incorporamos la combinación de legumbre y cereal para hacer una proteína vegetal completa.

El menú de dieta constará de arroz blanco y pollo hervido o plancha con patata hervida.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
CEREALES CON GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
FESTIVO	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS POLLO AL AST BRÒCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ DE PESCADO (4) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE TOMATE (4) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (6) PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE GARBANZOS CON FIDEOS SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE PATATA POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA ABADEJO AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE TILAPIA A LA PLANCHA (4) VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA
* 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	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS POLLO AL AST BRÒCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ DE PESCADO (4) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE TOMATE (4) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (6) PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE GARBANZOS CON FIDEOS SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	GUIZO DE PATATA POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA ABADEJO AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE TILAPIA A LA PLANCHA (4) VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA
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	ARROZ TRES DELICIAS SIN GUISANTES MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA sin judía verde FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO sin trazas de guisante FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA POLLO AL AST BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN NI LEGUMBRE TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ DE PESCADO (4) SIN GUISANTES HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS sin trazas de guisante ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE TOMATE (4) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON VERDURAS SIN SALSA DE SOJA PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN SIN GARBANZOS REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE PATATA POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA ABADEJO AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE TILAPIA A LA PLANCHA (4) VERDURA CAMPESTRE SIN JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA
* En este menú eliminaremos la LEGUMBRE. 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	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS POLLO AL AST BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ DE PESCADO (4) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE TOMATE (4) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (6) PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE GARBANZOS CON FIDEOS SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE PATATA POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA ABADEJO AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE TILAPIA A LA PLANCHA (4) VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA
* 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	ARROZ TRES DELICIAS PAVO A LA PLANCHA ENS: TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS POLLO AL AST BRÒCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ CON ZANAHORIA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES LOMO AL HORNO CON SALSA DE TOMATE PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (6) PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE GARBANZOS CON FIDEOS SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE PATATA POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE TORTILLA FRANCESA (3) VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA
* 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	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS SIN SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PASTA SIN GLUTEN A LA CON CARNE PICADA SIN TOMATE SIN ALÉRGENOS FILETE DE LENGUADO AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS POLLO AL AST BRÒCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA SIN TOMATE POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ DE PESCADO (4) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES MERLUZA AL HORNO SIN SALSA DE TOMATE (4) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (6) PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE GARBANZOS CON FIDEOS SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	GUIZO DE PATATA SIN TOMATE POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA SIN TOMATE PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADO CON PAVO ABADEJO AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE SIN TOMATE TILAPIA A LA PLANCHA (4) VERDURA CAMPESTRE SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
* 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.				

