

LUNES		MARTES	MIÉRCOLES1	JUEVES2	VIERNES3
			CANELONES DEL COLEGIO (1,2,3,4,6,7,10,14)	GUISO DE LENTEJAS (1)	PURÉ DE ESPINACAS
			TORTILLA FRANCESA (3)	TILAPIA AL HORNO (4)	PAVO EN SALSA (zanahoria y cebolla)
			ENS: TOMATE Y CANÓNIGOS	PATATA AL LIMÓN	ARROZ HERVIDO
			FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR (7)	FRUTA DE TEMPORADA
			Sugerencia de cena: Pollo al horno con calabaza y moniato fruta de temporada	Sugerencia de cena: Sopa + huevo duro con judía verde fruta de temporada	Sugerencia de cena: Bacalao con pisto y arroz fruta de temporada
LUNES6	MARTES7	MIÉRCOLES8	JUEVES9	VIERNES10	
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3)	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS	PURÉ DE CALABACÍN	PASTA A LA CARBONARA (1,3,7)	
MERLUZA REBOZADA (1,2,3,4,7,14)	POLLO A LA PLANCHA	TORTILLA DE PATATA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE	MUSOLA AL HORNO (4)	
ENS. LECHUGA Y TOMATE	BRÓCOLI VAPOR	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS	ARROZ HERVIDO	ENS. MIXTA	
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR (7)	
Sugerencia de cena: Guacamole + bistec de ternera con mazorca fruta de temporada	Sugerencia de cena: Salmón al horno con arroz y calabacín fruta de temporada	Sugerencia de cena: Sopa + pollo hervido con zanahoria fruta de temporada	Sugerencia de cena: Ensalada + "pa amb oli" de queso fruta de temporada	Sugerencia de cena: Lomo con col y patata cocida lácteo	
LUNES13	MARTES14	MIÉRCOLES15	JUEVES16	VIERNES17	
POTAJE DE GARBANZOS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO (1,3)	ARROZ MILANESA	GUISO DE LENTEJAS (1)	
CORDÓN BLEU DE PAVO AL HORNO (1,6,7,9)	LENGUADO AL HORNO (4)	POLLO HERVIDO CON JUDÍA VERDE, PATATA Y ZANAHORIA	HUEVO REVUELTO (3)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	
ENS: DE LECHUGA Y ATÚN (4)	PATATA ASADA AL HORNO		ENS: TOMATE Y CANÓNIGOS	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS	
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR (7)	FRUTA DE TEMPORADA	
Sugerencia de cena: Tortilla de patata con guisantes fruta de temporada	Sugerencia de cena: Salchichas con brócoli y arroz lácteo	Sugerencia de cena: Rape con patata y ensalada fruta de temporada	Sugerencia de cena: Sopa + pavo a la plancha con aguacate fruta de temporada	Sugerencia de cena: Quinoa con verduras + boquerones en tempura fruta de temporada	
LUNES20	MARTES21	MIÉRCOLES22	JUEVES23	VIERNES24	
PURÉ DE ZANAHORIA	SOPA DE ARROZ DE PESCADO (4)	MACARRONES A LA BOLOÑESA (1,3)	POTAJE DE GARBANZOS	GUISO DE PATATA CON VERDURAS Y CARNE	
POLLO AL AST	TORTILLA DE CALABACÍN (3)	MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4)	LOMO	CROQUETAS DE JAMÓN (1,2,3,4,6,7,14)	
PATATA FRITA	ENS. REMOLACHA Y MAÍZ	ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA	TUMBET	ENS. TOMATE ALIÑADO	
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR (7)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	
Sugerencia de cena: Pasta salteada con verduras y gambas fruta de temporada	Sugerencia de cena: Puré de verduras y patata + huevos cocidos fruta de temporada	Sugerencia de cena: "fajitas" de pollo con verduras fruta de temporada	Sugerencia de cena: Dorada a la plancha con arroz y champiñones fruta de temporada	Sugerencia de cena: Sopa + bistec con judía verde fruta de temporada	

LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ARROZ CON SALSA DE TOMATE	CREMA DE CALABAZA	GUISO DE LENTEJAS (1)	SOPA MARAVILLA (1,3)	GUISO DE ALUBIAS PINTAS
TORTILLA FRANCESA (4)	ABADEJO AL HORNO (4)	POLLO A LA PLANCHA	RABAS DE CALAMAR (1,14)	SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS
ENS. CANÓNICOS Y ZANAHORIA	PATATA A LO POBRE	ENS. TOMATE Y LECHUGA	ENS. MIXTA	PURÉ DE PATATA
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR (7)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> <i>Costillitas de cerdo con moniato y ensalada</i> <i>fruta de temporada</i>	<i>Sugerencia de cena:</i> <i>Huevos revueltos con tomate + pan integral</i> <i>fruta de temporada</i>	<i>Sugerencia de cena:</i> <i>Wok de salmón con arroz y verduras</i> <i>fruta de temporada</i>	<i>Sugerencia de cena:</i> <i>Brochetas de pollo con cuscús con verduras</i> <i>fruta de temporada</i>	<i>Sugerencia de cena:</i> <i>puré de verduras + merluza con maíz y zanahoria</i> <i>fruta de temporada</i>

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 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		PASTA A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	PURÉ DE ESPINACAS
		TORTILLA FRANCESA (3)	TILAPIA AL HORNO (4)	PAVO EN SALSA (zanahoria y cebolla)
		ENS: TOMATE Y CANÓNICOS	PATATA AL LIMÓN	ARROZ HERVIDO
		FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS SIN GLUTEN	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS	PURÉ DE CALABACÍN	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y AJO
MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	POLLO A LA PLANCHA	TORTILLA DE PATATA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE	MUSOLA AL HORNO (4)
ENS. LECHUGA Y TOMATE	BRÓCOLI VAPOR	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS	ARROZ HERVIDO	ENS. MIXTA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
POTAJE DE GARBANZOS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN	ARROZ MILANESA	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	LENGUADO AL HORNO (4)	POLLO HERVIDO CON JUDÍA VERDE, PATATA Y ZANAHORIA	HUEVO REVUELTO (3)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS
ENS: DE LECHUGA Y ATÚN (4)	PATATA ASADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA	ENS: TOMATE Y CANÓNICOS	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PURÉ DE ZANAHORIA	SOPA DE ARROZ DE PESCADO (4)	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN	POTAJE DE GARBANZOS	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS Y CARNE
POLLO AL AST	TORTILLA DE CALABACÍN (3)	MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4)	LOMO	PAVO A LA PLANCHA
PATATA FRITA	ENS. REMOLACHA Y MAÍZ	ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA	TUMBET	ENS. TOMATE ALIÑADO
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ARROZ CON SALSA DE TOMATE	CREMA DE CALABAZA	GUIZO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	SOPA MARAVILLA SIN GLUTEN	GUIZO DE ALUBIAS PINTAS
TORTILLA FRANCESA (4)	ABADEJO AL HORNO (4)	POLLO A LA PLANCHA	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS
ENS. CANÓNICOS Y ZANAHORIA	PATATA A LO POBRE	ENS. TOMATE Y LECHUGA	ENS. MIXTA	PURÉ DE PATATA
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		PASTA A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: TOMATE Y CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN TILAPIA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	PURÉ DE ESPINACAS PAVO EN SALSA (zanahoria y cebolla) ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y AJO MUSOLA AL HORNO (4) ENS. MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
POTAJE DE GARBANZOS PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: DE LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS LENGUADO AL HORNO (4) PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON JUDÍA VERDE, PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: TOMATE Y CANÓNIGOS POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PURÉ DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS. REMOLACHA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS LOMO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE PATATA CON VERDURAS Y CARNE PAVO A LA PLANCHA ENS. TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA FRANCESA (4) ENS. CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA ABADEJO AL HORNO (4) PATATA A LO POBRE POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MARAVILLA SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA 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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		PASTA A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: TOMATE Y CANÓNICOS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ CON CALDO DE CARNE TILAPIA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS PAVO EN SALSA (zanahoria y cebolla) ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE SIN PROTEÍNA DE GUISANTE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y AJO MUSOLA AL HORNO (4) ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: DE LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE LENGUADO AL HORNO (4) PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SIN GUISANTES HUEVO REVUELTO (3) ENS: TOMATE Y CANÓNICOS FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS SIN PROTEÍNA DE GUISANTE ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PURÉ DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ DE PESCADO (4) SIN GUISANTES TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS. REMOLACHA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN LOMO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS Y CARNE SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE PAVO A LA PLANCHA ENS. TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA FRANCESA (4) ENS. CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA ABADEJO AL HORNO (4) PATATA A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MARAVILLA SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS SIN PROTEÍNA DE GUISANTE PURÉ DE PATATA 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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		PASTA A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: TOMATE Y CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN TILAPIA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	PURÉ DE ESPINACAS PAVO EN SALSA (zanahoria y cebolla) ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y AJO MUSOLA AL HORNO (4) ENS. MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
POTAJE DE GARBANZOS PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: DE LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS LENGUADO AL HORNO (4) PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON JUDÍA VERDE, PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: TOMATE Y CANÓNIGOS POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PURÉ DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS. REMOLACHA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS LOMO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE PATATA CON VERDURAS Y CARNE PAVO A LA PLANCHA ENS. TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA FRANCESA (4) ENS. CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA ABADEJO AL HORNO (4) PATATA A LO POBRE POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MARAVILLA SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA 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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		PASTA A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: TOMATE Y CANÓNICOS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6)	PURÉ DE ESPINACAS PAVO EN SALSA (zanahoria y cebolla) ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y AJO TORTILLA FRANCESA (3) ENS. MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
POTAJE DE GARBANZOS PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: DE LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA (3) PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON JUDÍA VERDE, PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: TOMATE Y CANÓNICOS POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PURÉ DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIA TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS. REMOLACHA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS LOMO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE PATATA CON VERDURAS Y CARNE PAVO A LA PLANCHA ENS. TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA FRANCESA (4) ENS. CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS PATATA A LO POBRE POSTRE DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA ENS. TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MARAVILLA SIN GLUTEN PAVO A LA PLANCHA ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA 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	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		PASTA SIN GLUTEN CON CARNE PICADA Y CEBOLLA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	PURÉ DE ESPINACAS
		TORTILLA FRANCESA (3)	TILAPIA AL HORNO (4)	PAVO EN SALSA (zanahoria y cebolla)
		ENS: CANÓNIGOS	PATATA AL LIMÓN	ARROZ HERVIDO
		FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
ARROZ CALDOSO CON ZANAHORIA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS SIN GLUTEN	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS	PURÉ DE CALABACÍN	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y AJO
MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	POLLO A LA PLANCHA	TORTILLA DE PATATA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS HERVIDAS	MUSOLA AL HORNO (4)
ENS. LECHUGA	BRÓCOLI VAPOR	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS	ARROZ HERVIDO	ENS. MIXTA SIN TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
POTAJE DE GARBANZOS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN	ARROZ MILANESA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN
PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	LENGUADO AL HORNO (4)	POLLO HERVIDO CON JUDÍA VERDE, PATATA Y ZANAHORIA	HUEVO REVUELTO (3)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS
ENS: DE LECHUGA Y ATÚN (4)	PATATA ASADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA	ENS: CANÓNIGOS	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PURÉ DE ZANAHORIA	SOPA DE ARROZ DE PESCADO (4)	MACARRONES CON CARNE PICADA SIN GLUTEN	POTAJE DE GARBANZOS	GUISO DE PATATA CON VERDURAS Y CARNE SIN TOMATE
POLLO AL AST	TORTILLA DE CALABACÍN (3)	MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4)	LOMO	PAVO A LA PLANCHA
PATATA FRITA	ENS. REMOLACHA Y MAÍZ	ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA	PATATA AL HORNO	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ARROZ CON CALDO DE POLLO	CREMA DE CALABAZA	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN	SOPA MARAVILLA SIN GLUTEN	GUISO DE ALUBIAS PINTAS
TORTILLA FRANCESA (4)	ABADEJO AL HORNO (4)	POLLO A LA PLANCHA	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS
ENS. CANÓNIGOS Y ZANAHORIA	PATATA A LO POBRE	ENS. LECHUGA	ENS. MIXTA SIN TOMATE	PURÉ DE PATATA
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	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.

