

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PASTA A LA NAPOLITANA (1,3) MERLUZA AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA HUEVO REVUELTO (3) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LOMO AL HORNO ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR (7)	SOPA MINISTRONE (1,3) CORDON BLEU DE PAVO (1,3,7) ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de rape con arroz y verduras fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con calabaza y moniato fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con brócoli y puré de patata fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Judía verde con patata y huevo duro fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Puré de calabaza + "pa amb oli" de jamón fruta de temporada
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p style="text-align: center;">FESTIVO</p>	SOPA DE FIDEOS (1,3) POLLO HERVIDO CON PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR (7)	CREMA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA (1,2,3,4,7,14) ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA
	<i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao con pisto y arroz fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz y ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Huevos fritos con coliflor y pan integral fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + hamburguesa de ternera con aguacate fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
PASTA A LA CARBONARA (1,3,7) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	GUIISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA MIXTA SIN ALÉRGENOS PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) POLLO AL AST ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO (1,3) NUGGETS DE POLLO (1,6,7) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA TURRÓN (1,2,3,4,6,7,8)
<i>Sugerencia de cena:</i> Lenguado al horno con patata, tomate y calabacín fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de jamón y queso + guisantes fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + boquerones rebozados con ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con champiñones y arroz fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras + pizza casera fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p style="color: red; font-size: 2em;">FELICES FIESTAS</p>				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		

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.



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PASTA A LA NAPOLITANA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA HUEVO REVUELTO (3) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LOMO AL HORNO ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
FESTIVO 	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON JAMÓN Y ACEITE TORTILLA FRANCESA (3:) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	GUIISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA MIXTA SIN ALÉRGENOS PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) POLLO AL AST ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA PIÑA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
FELICES FIESTAS 				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
* 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 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PASTA A LA NAPOLITANA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA HUEVO REVUELTO (3) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LOMO AL HORNO ENS: CANÓNICOS Y TOMATE YOGUR DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
FESTIVO 	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE YOGUR DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON JAMÓN Y ACEITE TORTILLA FRANCESA (3:) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	GUIISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA MIXTA SIN ALÉRGENOS PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) POLLO AL AST ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA PIÑA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
FELICES FIESTAS 				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
<p>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.</p>				



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PASTA A LA NAPOLITANA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS sin trazas de guisante ni soja ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA HUEVO REVUELTO (3) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SIN GUI SANTES LOMO AL HORNO ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
FESTIVO 	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON PATATA, ZANAHORIA SIN JUDÍAS FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON ACCEITE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA sin trazas de guisante ni soja ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS SIN GUI SANTES MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON JAMÓN Y ACEITE TORTILLA FRANCESA (3-) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA HAMBURGUESA MIXTA SIN ALÉRGENOS sin trazas de guisante ni soja PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA POLLO AL AST ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA PIÑA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
FELICES FIESTAS 				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
<p>* 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.</p>				

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

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PASTA A LA NAPOLITANA SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA HUEVO REVUELTO (3) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LOMO AL HORNO ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
FESTIVO 	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON JAMÓN Y ACEITE TORTILLA FRANCESA (3:) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA MIXTA SIN ALÉRGENOS PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) POLLO AL AST ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA PIÑA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
FELICES FIESTAS 				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
* 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 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>PASTA A LA NAPOLITANA SIN GLUTEN</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE</p> <p>YOGUR DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN</p> <p>PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS: LECHUGA Y JAMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>FESTIVO</p>	<p>SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN</p> <p>POLLO HERVIDO CON PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE</p> <p>YOGUR DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENS: LECHUGA Y PEPINO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON JAMÓN Y ACEITE</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3:)</p> <p>ENS: MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE ALUBIAS</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA SIN ALÉRGENOS</p> <p>PATATA ASADA AL HORNO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ARROZ CON ZANAHORIA</p> <p>POLLO AL AST</p> <p>ENS: LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LOMO A LA PLANCHA</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN</p> <p>POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA</p> <p>PIÑA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p><i>FELICES FIESTAS</i></p>				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		

* 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 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PASTA SALTEADA CON ACEITE SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA HUEVO REVUELTO (3) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA LOMO AL HORNO ENS: CANÓNIGOS YOGUR DE SOJA (6)	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
FESTIVO 	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS YOGUR DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS HERVIDAS SIN SALSA ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON JAMÓN Y ACEITE TORTILLA FRANCESA (3:) ENS: MIXTA SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA MIXTA SIN ALÉRGENOS PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) POLLO AL AST ENS: LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA PIÑA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
FELICES FIESTAS 				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
<p>* 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.</p>				

