

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



Menú
DICIEMBRE 2025



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

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

FELICES FIESTAS



LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31



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

FELICES FIESTAS



LUNES	29	MARTES	30	MIÉRCOLES	31		



* 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.

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

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

FELICES FIESTAS



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.

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	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS

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

FELICES FIESTAS



LUNES 29

MARTES 30

MIÉRCOLES 31



* 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.

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	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS