

MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>SOPA CASTELLANA (1,3)</p> <p>ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA CON PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao en salsa con arroz y calabacín fruta de temporada</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ</p> <p>YOGUR (7)</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Pollo a la plancha con menestra fruta de temporada</p>	<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>BRÓCOLI VAPOR</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Huevos a la plancha con coliflor y patata fruta de temporada</p>	<p>PASTA A LA CARBONARA (1,3,7)</p> <p>TILAPIA A LA PLANCHA (4)</p> <p>ENS: CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Salchichas con puré de patata y judía verde fruta de temporada</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con arroz y brócoli fruta de temporada</p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>ARROZ TRES DELICIAS</p> <p>CROQUETAS DE BACALAO (1,2,3,4,6,7,14)</p> <p>ENS: MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras + "pa amb oli" de queso fruta de temporada</p>	<p>SOPA DE COCIDO CON GARBANZOS (1,3) (combinación de cereal y legumbre)</p> <p>COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Boquerones en tempura con ensalada de aguacate, tomate y arroz fruta de temporada</p>	<p>PASTA A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con champiñones y mazorca de maíz fruta de temporada</p>	<p>GUISO DE ALUBIAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + tortilla con guisantes fruta de temporada</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4)</p> <p>PATATA AL LIMÓN</p> <p>YOGUR (7)</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Fajitas de pavo con verduras lácteo</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>GUISO DE LENTEJAS</p> <p>SANJACOBO (1,6,7,TR,2,3,4,5,8,9,10,11,12,14)</p> <p>ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al horno con moniato y calabaza fruta de temporada</p>	<p>CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>POLLO AL AST</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Hamburguesa con arroz y guacamole fruta de temporada</p>	<p>ESTOFADO DE PATATA</p> <p>HUEVOS REVUELTOS (3)</p> <p>ENS: LECHUGA Y ATÚN</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Cuscús con verduras y garbanzos fruta de temporada</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>PAVO EN SALSA</p> <p>JUDÍA VERDE Y PATATA HERVIDA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Huevos a la plancha con moniato y verdura fruta de temporada</p>	<p>MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y QUESO OPCIONAL (1,3,7)</p> <p>ABADEJO AL HORNO CON LIMÓN (4)</p> <p>ENS: LECHUGA Y TOMATE</p> <p>YOGUR (7)</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Pastel de merluza y puerro con guisantes fruta de temporada</p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>PASTA SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN (1,3)</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Costillas de cerdo con moniato y coliflor fruta de temporada</p>	<p>ARROZ MILANESA</p> <p>PALITOS DE MERLUZA (1,2,3,4,7,14)</p> <p>ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con ensalada de tomate y pan moreno fruta de temporada</p>	<p>CREMA DE ESPINACAS</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE</p> <p>PATATA ASADA AL HORNO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con arroz y brócoli fruta de temporada</p>	<p>GUISO DE GARBANZOS</p> <p>TILAPIA A LA PLANCHA (4)</p> <p>ZANAHORIA HERVIDA</p> <p>YOGUR (7)</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de bullit + pollo hervido con verduras fruta de temporada</p>	<p>FESTIVO</p>

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.



MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA CON PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE, AJO Y PAVO TILAPIA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN CON GARBANZOS (combinación de cereal y legumbre) COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
GUISO DE LENTEJAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESTOFADO DE PATATA HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: LECHUGA Y ATÚN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) PAVO EN SALSA JUDÍA VERDE Y PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE ABADEJO AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA, PEPINO Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS TILAPIA A LA PLANCHA (4) ZANAHORIA HERVIDA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	FESTIVO
* 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.				



MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA CON PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE, AJO Y PAVO TILAPIA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN CON GARBANZOS (combinación de cereal y legumbre) COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
GUISO DE LENTEJAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESTOFADO DE PATATA HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: LECHUGA Y ATÚN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) PAVO EN SALSA JUDÍA VERDE Y PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE ABADEJO AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA, PEPINO Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS TILAPIA A LA PLANCHA (4) ZANAHORIA HERVIDA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	FESTIVO

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.



MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN ALBONDIGAS HERVIDAS sin trazas de proteína de guisante CON PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE CALABAZA TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE, AJO Y PAVO TILAPIA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS sin judía verde POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ TRES DELICIAS sin guisantes MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN SIN GARBANZOS COCIDO DE POLLO CON ZANAHORIA Y PATATA sin judía verde FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS sin trazas de proteína de guisante ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA SIN GLUTEN POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESTOFADO DE PATATA sin guisantes ni judía verde HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: LECHUGA Y ATÚN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) sin guisantes PAVO EN SALSA PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE ABADEJO AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SIN GUIANTES MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA, PEPINO Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE sin trazas de proteína de guisante PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN TILAPIA A LA PLANCHA (4) ZANAHORIA HERVIDA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	FESTIVO
<p>* En este menú eliminaremos el 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>				



MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA CON PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE, AJO Y PAVO TILAPIA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN CON GARBANZOS (combinación de cereal y legumbre) COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
GUISO DE LENTEJAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESTOFADO DE PATATA HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: LECHUGA Y ATÚN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) PAVO EN SALSA JUDÍA VERDE Y PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE ABADEJO AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA, PEPINO Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS TILAPIA A LA PLANCHA (4) ZANAHORIA HERVIDA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	FESTIVO
* En este menú eliminaremos LOS FRUTOS SECOS. 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.				



MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA CON PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE, AJO Y PAVO PAVO A LA PLANCHA ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ TRES DELICIAS PAVO A LA PLANCHA ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN CON GARBANZOS (combinación de cereal y legumbre) COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA POLLO AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
GUISO DE LENTEJAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESTOFADO DE PATATA HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA PAVO EN SALSA JUDÍA VERDE Y PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA POLLO PLANCHA ENS: LECHUGA, PEPINO Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS REVUELTO DE HUEVO (3) ZANAHORIA HERVIDA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	FESTIVO
<p>* 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.</p>				



MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA CON PATATA, ZANAHORIA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ARROZ CON ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE, AJO Y PAVO TILAPIA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNICOS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN CON GARBANZOS (combinación de cereal y legumbre) COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE PUERRO TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
GUISO DE LENTEJAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESTOFADO DE PATATA SIN TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: LECHUGA Y ATÚN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) PAVO EN SALSA JUDÍA VERDE Y PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN CON ACEITE Y SAL ABADEJO AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS SIN SALSA DE TOMATE PATATA ASADA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS TILAPIA A LA PLANCHA (4) ZANAHORIA HERVIDA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	FESTIVO
<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>				

