

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



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



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



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

* 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.



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

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

* 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.



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

* 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.

