

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	FESTIVO	CREMA DE VERDURAS POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón al horno con arroz y guisantes fruta de temporada	GUIZO DE LENTEJAS (1) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo a la plancha con zanahoria baby y brócoli fruta de temporada	ARROZ TRES DELICIAS TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada + "pa amb oli" de queso fruta de temporada
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao al horno con verduras y patata fruta de temporada	ESTOFADO DE PATATA VIUDA CORDÓN "BLEU" DE PAVO AL HORNO (1,3,7) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Revuelto de huevo + pan integral con aguacate fruta de temporada	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (1,3,7) TILAPIA AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo a la plancha con arroz y brócoli fruta de temporada	GUIZO DE ALUBIAS CON VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa + rape a la plancha con guisantes fruta de temporada	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada + pizza casera fruta de temporada
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
GUIZO DE LENTEJAS (1) RABAS DE CALAMAR (1,14) ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Lomo a la plancha con pisto y arroz fruta de temporada	SOPA DE COCIDO (1,3) POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Dorada al horno con calabacín y moniato fruta de temporada	ARROZ MILANESA HUEVO REVUELTO (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> "fajitas" de pollo con verduras fruta de temporada	PURÉ DE ALUBIAS CON ZANAHORIA GUIZO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla francesa con arroz y judía verde fruta de temporada	ESPIRALES SALTEADOS CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL (1,3) MUSOLA AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pescado con verduras y mazorca de maíz fruta de temporada
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Revuelto de huevo con jamón + brócoli + tostada de pan moreno fruta de temporada	TALLARINES CON SALSA DE TOMATE Y QUESO OPCIONAL (1,3,7) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Puré de zanahoria + lomo a la plancha con arroz fruta de temporada	GUIZO DE GARBANZOS NUGGETS DE POLLO (1,6,9) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE YOGUR (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al horno con calabaza y patata fruta de temporada	SOPA MINISTRONE (1,3) ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con guisantes salteados fruta de temporada	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de verduras + boquerones con tomate aliñado fruta de temporada
LUNES 30	MARTES 31			
GUIZO DE LENTEJAS (1) CROQUETAS DE COCIDO (1,2,3,4,6,7) ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con calabaza y moniato fruta de temporada	MACARRONES A LA BOLONESA (1,3) SIN ALÉRGENOS ABADEJO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Crep de jamón y queso con champiñones fruta de temporada			

NOTA INFORMATIVA:

Los menús se adaptarán a necesidades especiales por alergias y/o intolerancias bajo prescripción médica.

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.



LUNES2	MARTES3	MIÉRCOLES4	JUEVES5	VIERNES6
		CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	ARROZ TRES DELICIAS
FESTIVO	FESTIVO	POLLO AL AST	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA FRANCESA (3)
		PATATA FRITA	ENSALADA MIXTA	ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ
		FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES9	MARTES10	MIÉRCOLES11	JUEVES12	VIERNES13
PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA	ESTOFADO DE PATATA VIUDA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON ACEITE Y BACON	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ DE PESCADO (4)
SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA	TILAPIA AL HORNO (4)	LOMO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)
ARROZ BLANCO HERVIDO	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS. LECHUGA Y MAÍZ	PATATA AL LIMÓN	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES16	MARTES17	MIÉRCOLES18	JUEVES19	VIERNES20
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN	ARROZ MILANESA	PURÉ DE ALUBIAS CON ZANAHORIA	ESPIRALES SIN GLUTEN CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL
MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)	POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA	HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CERDO	MUSOLA AL HORNO CON LIMÓN (4)
ENS: LECHUGA, PEPINO		ENS: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES23	MARTES24	MIÉRCOLES25	JUEVES26	VIERNES27
PURÉ DE ESPINACAS	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE	GUISO DE GARBANZOS	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN	ARROZ CON SALSA DE TOMATE
PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA DE PATATA (3)
PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	PURÉ DE PATATA	ENS: LECHUGA Y ATÚN (4)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES30	MARTES31			
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN			
POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ABADEJO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)			
ENS:ZANAHORIA Y MAÍZ	ENS: LECHUGA Y TOMATE			
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.				



LUNES2	MARTES3	MIÉRCOLES4	JUEVES5	VIERNES6
		CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	ARROZ TRES DELICIAS
FESTIVO	FESTIVO	POLLO AL AST	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA FRANCESA (3)
		PATATA FRITA	ENSALADA MIXTA	ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ
		FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES9	MARTES10	MIÉRCOLES11	JUEVES12	VIERNES13
PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA	ESTOFADO DE PATATA VIUDA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON ACEITE Y BACON	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ DE PESCADO (4)
SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA	TILAPIA AL HORNO (4)	LOMO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)
ARROZ BLANCO HERVIDO	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS. LECHUGA Y MAÍZ	PATATA AL LIMÓN	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES16	MARTES17	MIÉRCOLES18	JUEVES19	VIERNES20
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN	ARROZ MILANESA	PURÉ DE ALUBIAS CON ZANAHORIA	ESPIRALES SIN GLUTEN CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL
MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)	POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA	HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CERDO	MUSOLA AL HORNO CON LIMÓN (4)
ENS: LECHUGA, PEPINO		ENS: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES23	MARTES24	MIÉRCOLES25	JUEVES26	VIERNES27
PURÉ DE ESPINACAS	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE	GUISO DE GARBANZOS	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN	ARROZ CON SALSA DE TOMATE
PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA DE PATATA (3)
PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	PURÉ DE PATATA	ENS: LECHUGA Y ATÚN (4)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES30	MARTES31			
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN			
POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ABADEJO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)			
ENS:ZANAHORIA Y MAÍZ	ENS: LECHUGA Y TOMATE			
FRUTA DE TEMPORADA	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 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	FESTIVO	CREMA DE VERDURAS POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS <i>sin trazas de guisante</i> ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS SIN GUI SANTES TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS <i>sin trazas de guisante</i> ARROZ BLANCO HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA	ESTOFADO DE PATATA VIUDA PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON ACEITE Y BACON TILAPIA AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON CALDO DE CARNE TORTILLA FRANCESA (3) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
CREMA DE CALABAZA MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SIN GUI SANTES HUEVO REVUELTO (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA GUIZO DE CERDO PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES SIN GLUTEN CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL MUSOLA AL HORNO CON LIMÓN (4) ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PURÉ DE ESPINACAS PAVO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS <i>ni trazas de guisante</i> PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30	MARTES 31			
CREMA DE ZANAHORIA POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN ABADEJO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA			

* En este menú se eliminarán las LEGUMBRES Y JUDÍA VERDE. Todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. 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.



LUNES2	MARTES3	MIÉRCOLES4	JUEVES5	VIERNES6
		CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	ARROZ TRES DELICIAS
FESTIVO	FESTIVO	POLLO AL AST	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA FRANCESA (3)
		PATATA FRITA	ENSALADA MIXTA	ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ
		FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES9	MARTES10	MIÉRCOLES11	JUEVES12	VIERNES13
PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA	ESTOFADO DE PATATA VIUDA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON ACEITE Y BACON	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ DE PESCADO (4)
SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA	TILAPIA AL HORNO (4)	LOMO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)
ARROZ BLANCO HERVIDO	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS. LECHUGA Y MAÍZ	PATATA AL LIMÓN	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES16	MARTES17	MIÉRCOLES18	JUEVES19	VIERNES20
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN	ARROZ MILANESA	PURÉ DE ALUBIAS CON ZANAHORIA	ESPIRALES SIN GLUTEN CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL
MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)	POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA	HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CERDO	MUSOLA AL HORNO CON LIMÓN (4)
ENS: LECHUGA, PEPINO		ENS: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES23	MARTES24	MIÉRCOLES25	JUEVES26	VIERNES27
PURÉ DE ESPINACAS	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE	GUISO DE GARBANZOS	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN	ARROZ CON SALSA DE TOMATE
PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA DE PATATA (3)
PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	PURÉ DE PATATA	ENS: LECHUGA Y ATÚN (4)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES30	MARTES31			
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN			
POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ABADEJO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)			
ENS:ZANAHORIA Y MAÍZ	ENS: LECHUGA Y TOMATE			
FRUTA DE TEMPORADA	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.				



LUNES2	MARTES3	MIÉRCOLES4	JUEVES5	VIERNES6
		CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	ARROZ TRES DELICIAS
FESTIVO	FESTIVO	POLLO AL AST	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA FRANCESA (3)
		PATATA FRITA	ENSALADA MIXTA	ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ
		FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES9	MARTES10	MIÉRCOLES11	JUEVES12	VIERNES13
PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA	ESTOFADO DE PATATA VIUDA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON ACEITE Y BACON	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ CON CALDO DE CARNE
SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA	HUEVOS REVUELTOS (3)	LOMO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)
ARROZ BLANCO HERVIDO	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS. LECHUGA Y MAÍZ	PATATA AL LIMÓN	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES16	MARTES17	MIÉRCOLES18	JUEVES19	VIERNES20
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN	ARROZ MILANESA	PURÉ DE ALUBIAS CON ZANAHORIA	ESPIRALES SIN GLUTEN CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL
PAVO PLANCHA	POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA	HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CERDO	LOMO AL HORNO CON LIMÓN
ENS: LECHUGA, PEPINO		ENS: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES23	MARTES24	MIÉRCOLES25	JUEVES26	VIERNES27
PURÉ DE ESPINACAS	TALLARINES SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE	GUISO DE GARBANZOS	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN	ARROZ CON SALSA DE TOMATE
PAVO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA DE PATATA (3)
PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	PURÉ DE PATATA	ENS: LECHUGA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES30	MARTES31			
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	MACARRONES A LA BOLOÑESA SIN GLUTEN			
POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA FRANCESA (3)			
ENS:ZANAHORIA Y MAÍZ	ENS: LECHUGA Y TOMATE			
FRUTA DE TEMPORADA	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.				



LUNES2	MARTES3	MIÉRCOLES4	JUEVES5	VIERNES6
		CREMA DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	ARROZ TRES DELICIAS
FESTIVO	FESTIVO	POLLO AL AST	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA FRANCESA (3)
		PATATA FRITA	ENSALADA MIXTA SIN TOMATE	ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ
		FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES9	MARTES10	MIÉRCOLES11	JUEVES12	VIERNES13
PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA	ESTOFADO DE PATATA VIUDA SIN TOMATE	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON ACEITE Y BACON	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ DE PESCADO (4)
SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA	TILAPIA AL HORNO (4)	LOMO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)
ARROZ BLANCO HERVIDO	ENS: CANÓNIGOS	ENS. LECHUGA Y MAÍZ	PATATA AL LIMÓN	ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES16	MARTES17	MIÉRCOLES18	JUEVES19	VIERNES20
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	SOPA DE COCIDO SIN GLUTEN	ARROZ MILANESA	PURÉ DE ALUBIAS CON ZANAHORIA	ESPIRALES SIN GLUTEN CON JAMÓN, ACEITE, AJO Y SAL
MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)	POLLO HERVIDO CON ZANAHORIA, JUDÍA VERDE Y PATATA	HUEVO REVUELTO (3)	GUISO DE CERDO	MUSOLA AL HORNO CON LIMÓN (4)
ENS: LECHUGA, PEPINO		ENS: LECHUGA	PATATA FRITA	ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES23	MARTES24	MIÉRCOLES25	JUEVES26	VIERNES27
PURÉ DE ESPINACAS	TALLARINES SIN GLUTEN CON ACEITE Y OREGANO	GUISO DE GARBANZOS	SOPA MINISTRONE SIN GLUTEN	ARROZ CON ZANAHORIA
PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS	TORTILLA DE PATATA (3)
PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNIGOS	PURÉ DE PATATA	ENS: LECHUGA Y ATÚN (4)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES30	MARTES31			
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	MACARRONES SIN GLUTEN CON CARNE PICADA			
POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	ABADEJO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)			
ENS:ZANAHORIA Y MAÍZ	ENS: LECHUGA			
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.				

