

MENÚS ADAPTADOS A LA NUEVA NORMATIVA DE COMEDORES ESCOLARES
BOE (Real Decreto 315/2025, de 15 de abril)

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ENSALADA DE LENTEJAS: lentejas, pimiento, maíz y aceitunas	PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA (1,3)	CREMA DE CALABAZA	ARROZ DE PESCADO (4)	ENSALADA CON HUEVO: lechuga juliana, zanahoria rallada, tomate y 1/2 huevo cocido (3)
LOMO EN SALSAS	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO AL AST	ESTOFADO DE GARBANZOS CON PATATA Y VERDURA
PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	PATATA AL LIMÓN	ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Salmón al horno con arroz y brócoli fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Gazpacho + salchichas de pollo con puré de patata fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patatas con guisantes y maíz fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao al horno con pisto y cuscús fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Chuletas de cerdo con moniato y ensalada fruta de temporada
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7)	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ MILANESA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA CON ATÚN: tomate, patata, aceitunas y atún (4)	CREMA DE CALABACÍN
MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)	POLLO A LA PIMIENTA	REVUELTO DE HUEVO (3)	ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSAS	GUIISO DE LENTEJAS CON ARROZ
ENSALADA: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA	BRÓCOLI AL VAPOR	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Huevos a la plancha con pan moreno y ensalada fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Sardinas al horno con ensalada de arroz fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pollo ala plancha con mazorca de maíz y guacamole fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Melón con jamón + croquetas con zanahoria yogur	<i>Sugerencia de cena:</i> Lomo a la plancha con puré de patata y ratatouille fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	SOPA MINISTRONE (1,3)	GUIISO DE LENTEJAS	CREMA DE VERDURAS	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3)
TORTILLA DE PATATA (3)	MERLUZA EN SALSAS DE PIMIENTOS(4)	PAVO AL HORNO	GARBANZOS EN SALSAS DE TOMATE CON ARROZ	NUGGETS DE POLLO (1,6,9)
ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE	PATATA AL HORNO	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Muslos de pollo al horno con champiñones y patata fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Revuelto de huevos con jamón + guisantes salteados con zanahoria fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pescado al horno con patata y verdura fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada + pizza casera de atún y cebolla fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla francesa con menestra de verduras fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31
----------	-----------	--------------



FELICES VACACIONES



MENÚS ADAPTADOS A LA NUEVA NORMATIVA DE COMEDORES ESCOLARES
BOE (Real Decreto 315/2025, de 15 de abril)

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustáceos 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuets 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dióxido de sobre, sulfitos 13 Altramuces 14 Moluscos

INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS MENÚS (INFORMACIÓN ADAPTADA A LA NUEVA NORMATIVA DE COMEDORES ESCOLARES):

Acompañamos las comidas con pan y agua. El pan será integral dos veces a la semana .

Las ensaladas están aliñadas con aceite de oliva virgen extra prensado en frío y cocinamos con aceite de oliva o aceite de girasol alto en oleico.

Nuestros yogures son sin azúcares añadidos.

Utilizamos sal yodada y en ocasiones la sustituimos por el uso de especias.

Nuestros caldos son de elaboración casera. En caso que utilizemos, como excepción, algún caldo u otros potenciadores del sabor, se utilizarán las opciones existentes en el mercado con un 25 % reducido en sal.

En ocasiones utilizamos platos tradicionales de las Islas Baleares para mantener nuestras raíces.

Introducimos pasta o arroz integral para mejorar el valor nutritivo de nuestros platos 4 veces al mes siempre y cuando el mes sea de 4 semanas o más..

Intentamos utilizar productos de temporada sobre todo cuando hablamos de fruta y verdura.

1 vez a la semana introducimos proteína de origen vegetal de segundo plato. En ocasiones combinamos cereal con legumbre para obtener proteína de origen vegetal de alta calidad.

Estamos priorizando utilizar la máxima variedad posible de alimentos de km 0. Los alimentos actuales de Km 0 que utilizamos son: pimiento verde, calabacín, calabaza, berenjena, pepino, acelgas, naranja y perejil.

Utilizamos la legumbre en seco.

***en caso de alergia alimentaria se adaptará el menú siempre que se presente un certificado médico al respecto, también se adaptará el menú por motivos éticos o religiosos.**

***en caso de dieta astringente o blanda (dolores de barriga, diarreas..) se dará al comensal sopa o puré de zanahoria o arroz con zanahoria de primero y carne blanca o pescado blanco hervido o a la plancha con patata o arroz hervido de segundo. Teniendo en cuenta el menú del día**

*** Se adaptará el menú a aquellos alumnos por motivos éticos o religiosos lo requieran.**

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.

Para la elaboración de estos menús se ha tenido en cuenta la **normativa vigente del BOIB (decreto 39/2019, del 17 de mayo)** sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares y el **Documento Español de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos** y la **normativa del BOE (Real Decreto 315/2025, de 15 de abril)** por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ENSALADA DE LENTEJAS SIN TRAZAS DE GLUTEN : lentejas, pimienta, maíz y aceitunas LOMO EN SALSA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MUSOLA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) POLLO AL AST ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE YOGUR NATURAL (7)	ENSALADA CON HUEVO: lechuga juliana, zanahoria rallada, tomate y 1/2 huevo cocido (3) ESTOFADO DE GARBANZOS CON PATATA Y VERDURA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO Y ACEITE MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS POLLO A LA PIMIENTA PATATA FRITA YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	ARROZ MILANESA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA CON ATÚN: tomate, patata, aceitunas y atún (4) ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE LENTEJAS SIN TRAZAS DE GLUTEN CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE (1,3) MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS(4) PATATA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN TRAZAS DE GLUTEN PAVO AL HORNO ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	CREMA DE VERDURAS GARBANZOS EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
FELICES VACACIONES				
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
<p>Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuets 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos</p>				
NO GLUTEN				
<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. . 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
ENSALADA DE LENTEJAS: lentejas, pimiento, maíz y aceitunas	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA	CREMA DE CALABAZA	ARROZ DE PESCADO (4)	ENSALADA SIN HUEVO : lechuga juliana , zanahoria rallada, tomate
LOMO EN SALSAS	PAVO A LA PLANCHA	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO AL AST	ESTOFADO DE GARBANZOS CON PATATA Y VERDURA
PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	PATATA AL LIMÓN	ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO Y ACEITE	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ MILANESA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA CON ATÚN: tomate, patata, aceitunas y atún (4)	CREMA DE CALABACÍN
MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)	POLLO A LA PIMIENTA	LOMO A LA PLANCHA	ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSAS	GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ
ENSALADA: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA	BRÓCOLI AL VAPOR	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	SOPA MINISTRONE (1,3)	GUISO DE LENTEJAS	CREMA DE VERDURAS	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA
HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	MERLUZA EN SALSAS DE PIMIENTOS(4)	PAVO AL HORNO	GARBANZOS EN SALSAS DE TOMATE CON ARROZ	POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS
ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE	PATATA AL HORNO	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31
----------	-----------	--------------



FELICES VACACIONES



Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuets 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramuces 14 Moluscos

NO HUEVO

* En este menú eliminaremos el HUEVO. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAIZENA y SIN ALÉRGENOS. Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ENSALADA DE LENTEJAS: lentejas, pimienta, maíz y aceitunas LOMO EN SALSA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MUSOLA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) POLLO AL AST ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ENSALADA CON HUEVO: lechuga juliana, zanahoria rallada, tomate y 1/2 huevo cocido (3) ESTOFADO DE GARBANZOS CON PATATA Y VERDURA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA INTEGRAL SALTEADA CON PAVO Y ACEITE (1,3,7) MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS POLLO A LA PIMIENTA PATATA FRITA POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	ARROZ MILANESA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA CON ATÚN: tomate, patata, aceitunas y atún (4) ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINSTRONE (1,3) MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS(4) PATATA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS PAVO AL HORNO ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS POSTRE DE SOJA (6) O FRUTA	CREMA DE VERDURAS GARBANZOS EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,7) POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31
----------	-----------	--------------



FELICES VACACIONES



Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacavetes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramuces 14 Moluscos

NO LACTOSA

* 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. Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ENSALADA: tomate, pimiento, maíz y aceitunas LOMO EN SALSA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA MUSOLA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA POLLO AL AST ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE YOGUR NATURAL (7)	ENSALADA CON HUEVO: lechuga juliana, zanahoria rallada, tomate y 1/2 huevo cocido (3) PAVO A LA PLANCHA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7) MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA POLLO A LA PIMIENTA PATATA FRITA YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA CON ATÚN: tomate, patata, aceitunas y atún (4) ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA sin trazas de soja ni proteína de guisante BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE (1,3) MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS(4) PATATA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON ZANAHORIA PAVO AL HORNO ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	CREMA DE VERDURAS HUEVOS COCIDOS EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ (3) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,7) POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		



FELICES VACACIONES



Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacauetes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos

NO LEGUMBRE NI JUDÍA VERDE

* En este menú se eliminarán las LEGUMBRES Y JUDÍA VERDE. En el caso que se cambie de proveedor de la pasta y ésta pueda contener trazas de soja, se le daría la pasta sin gluten para evitar las trazas de dicha legumbre. Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ENSALADA DE LENTEJAS: lentejas, pimienta, maíz y aceitunas	PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA (1,3)	CREMA DE CALABAZA	ARROZ DE PESCADO (4)	ENSALADA CON HUEVO: lechuga juliana, zanahoria rallada, tomate y 1/2 huevo cocido (3)
LOMO EN SALSA	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO AL AST	ESTOFADO DE GARBANZOS CON PATATA Y VERDURA
PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	PATATA AL LIMÓN	ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7)	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ MILANESA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA CON ATÚN: tomate, patata, aceitunas y atún (4)	CREMA DE CALABACÍN
MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)	POLLO A LA PIMIENTA	REVUELTO DE HUEVO (3)	ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA	GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ
ENSALADA: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA	BRÓCOLI AL VAPOR	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	SOPA MINISTRONE (1,3)	GUISO DE LENTEJAS	CREMA DE VERDURAS	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3)
TORTILLA DE PATATA (3)	MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS(4)	PAVO AL HORNO	GARBANZOS EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ	POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS
ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE	PATATA AL HORNO	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31
FELICES VACACIONES		

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuets 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramuces 14 Moluscos

NO FRUTOS SECOS

* ESTE MENÚ NO CONTIENE FRUTOS SECOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES. Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo..

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ENSALADA DE LENTEJAS: lentejas, pimiento, maíz y aceitunas	PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA (1,3)	CREMA DE CALABAZA	ARROZ CON ZANAHORIA	ENSALADA CON HUEVO: lechuga juliana, zanahoria rallada, tomate y 1/2 huevo cocido (3)
LOMO EN SALSA	TORTILLA FRANCESA (3)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	POLLO AL AST	ESTOFADO DE GARBANZOS CON PATATA Y VERDURA
PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	PATATA AL LIMÓN	ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7)	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ MILANESA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA SIN ATÚN : tomate, patata, aceitunas	CREMA DE CALABACÍN
TORTILLA FRANCESA (3)	POLLO A LA PIMIENTA	REVUELTO DE HUEVO (3)	ALBONDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA	GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ
ENSALADA: LECHUGA Y TOMATE	PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA	BRÓCOLI AL VAPOR	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	SOPA MINISTRONE (1,3)	GUISO DE LENTEJAS	CREMA DE VERDURAS	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,)
TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO EN SALSA DE PIMIENTOS	PAVO AL HORNO	GARBANZOS EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ	POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS
ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE	PATATA AL HORNO	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31
----------	-----------	--------------



FELICES VACACIONES



Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacavetes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos

NO PESCADO NI MARISCO

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE PESCADO NI MARISCO NI CRUSTACEOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES . Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ENSALADA DE LENTEJAS: lentejas, pimiento, maíz y aceitunas	PASTA INTEGRAL SALTEADOS CON CARNE PICADA (1,3)	CREMA DE CALABAZA	ARROZ DE PESCADO (4)	ENSALADA CON HUEVO: lechuga juliana , zanahoria rallada, tomate y 1/2 huevo cocido (3)
LOMO EN SALSA SIN TOMATE	TORTILLA FRANCESA (3)	MUSOLA AL HORNO (4)	POLLO AL AST	ESTOFADO DE GARBANZOS CON PATATA Y VERDURA
PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	PATATA AL LIMÓN	ENSALADA: CANÓNIGOS	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7)	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS	ARROZ MILANESA	ENSALADA CAMPERA DE PATATA CON ATÚN: SIN TOMATE patata, aceitunas y atún (4)	CREMA DE CALABACÍN
MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4)	POLLO A LA PIMIENTA	REVUELTO DE HUEVO (3)	ALBONDIGAS SIN SALSA DE TOMATE	GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ
ENSALADA: LECHUGA	PATATA FRITA	ENSALADA: LECHUGA Y ZANAHORIA	BRÓCOLI AL VAPOR	FRUTA DE TEMPORADA
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	SOPA MINISTRONE (1,3)	GUISO DE LENTEJAS	CREMA DE VERDURAS	PASTA INTEGRAL CON PAVO (1,3)
TORTILLA DE PATATA (3)	MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS(4)	PAVO AL HORNO	GARBANZOS SALTEADOS CON ARROZ SIN SALSA	NUGGETS DE POLLO (1,6,9)
ENSALADA: CANÓNIGOS	PATATA AL HORNO	ENSALADA: LECHUGA Y ACEITUNAS	FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		
<p>Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacios 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacahuets 6 Soja 7 Lleche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos</p>				
<p>NO TOMATE</p>				
<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. . Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.</p>				