

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

FRUTA Y VERDURA DE TEMPORADA SEGÚN CALENDARIO (APEMA): OCTUBRE: berenjena,acelga, caqui, calabaza, calabacín, col, coliflor, brócoli, lechuga, espinacas, higo, limón, granada, melón, judía verde, zanahoria, pimiento, pera, manzana y uva.				
			JUEVES 1	VIERNES 2
			ARROZ DE PESCADO (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con arroz y ensalada de tomate + fruta	CREMA DE CALABAZA Y MANZANA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Hamburguesa con chips de moniato y judía verde + fruta
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
PASTA INTEGRAL CON SALSA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, puerro y tomate) (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con moniato y brócoli + fruta	TREMPÓ DE GARBANZOS MUSOLA A LA PLANCHA (4) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Huevos fritos con pisto y pan + fruta	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA AL HORNO (7) SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con puré de patata y ensalada + fruta	ARROZ CON SALSA DE TOMATE PAVO AL HORNO ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras + "pa amb oli" de queso + fruta	ENSALADA: LECHUGA, TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS (7) POTAJE DE ALUBIAS PINTAS CON PATATA (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Costillas al horno con patata y verdura + fruta
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	PASTA INTEGRAL SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO (1,3) PESCADO REBOZADO (1,2,3,4,7,14) ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Hamburguesa con chips de moniato y judía verde + fruta	PURÉ DE ESPINACAS ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de pescado con verduras y arroz + fruta	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada + pizza casera + fruta	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Revuelto de huevo con champiñones y pan + fruta
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3) MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con patata, tomate, calabacín y cebolla + fruta	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) YOGUR NATURAL (7) O FRUTA <i>Sugerencia de cena:</i> Crema de verduras + "pa amb oli" de queso + fruta	ARROZ MILANESA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de fideos con rape y verduras + fruta	CREMA DE CALABACÍN PAVO EN SALSA PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con ensalada + fruta	ENSALADA DE PAVO : lechuga juliana, pavo y tomate GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ (tr: 1) (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Lomo a la plancha con mazorca de maíz y pepino + fruta

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

LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	PURÉ DE VERDURAS	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1)	ENSALADA CON ATÚN Y HUEVO: lechuga juliana, tomate, atún y huevo (3,4)	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7)
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3)	LENGUADO AL HORNO CON PIMENTÓN (4)	POLLO A LA PLANCHA	GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ (plato proteína vegetal)	MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4)
ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA		ENSALADA DE TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7) O FRUTA
Sugerencia de cena: Crema de calabaza + salmón a la plancha con guisantes + fruta	Sugerencia de cena: Judía verde con patata + huevo duro + yogur	Sugerencia de cena: Salchichas con arroz y champiñones + fruta	Sugerencia de cena: Pavo al horno con moniato y ensalada + fruta	Sugerencia de cena: Huevos fritos con chips de berenjena y pan + fruta

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 naturales 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, destacados en el texto con color verde. 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 o. Los alimentos actuales de Km o que utilizamos son: pimiento verde, calabacín, calabaza, berenjena, pepino, acelgas, naranja, sandía 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 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, la normativa 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.

			JUEVES 1	VIERNES 2
			ARROZ DE PESCADO (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y MANZANA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, puerro y tomate) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS MUSOLA A LA PLANCHA (4) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA AL HORNO (7) SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE PAVO AL HORNO ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA, TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS (7) POTAJE DE ALUBIAS PINTAS CON PATATA (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO PESCADO REBOZADO (1,2,3,4,7,14) ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN TRAZAS DE GLUTEN O CREMA DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	ARROZ MILANESA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN PAVO EN SALSA PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PAVO : lechuga juliana, pavo y tomate LENTEJAS SIN TRAZAS DE GLUTEN O TORTILLA FRANCESA CON ARROZ (3) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS LENGUADO AL HORNO CON PIMENTÓN (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS SIN TRAZAS DE GLUTEN O SOPA DE PASTA SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CON ATÚN Y HUEVO: lechuga juliana, tomate, atún y huevo (3,4) GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA DE TOMATE YOGUR NATURAL (7) O FRUTA
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				
NO GLUTEN				
* 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. En ocasiones puede haber algun cambio de menú para unificar las alergias en cocina. (Gracias de antemano por su comprensión)				

			JUEVES 1	VIERNES 2
			ARROZ DE PESCADO (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y MANZANA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, puerro y tomate) POLLO A LA PLANCHA ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS MUSOLA A LA PLANCHA (4) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA AL HORNO (7) SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE PAVO AL HORNO ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA, TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS (7) POTAJE DE ALUBIAS PINTAS CON PATATA (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO PESCADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS (tr: 1) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	ARROZ MILANESA LOMO A LA PLANCHA ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN PAVO EN SALSA PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PAVO : lechuga juliana, pavo y tomate GUIZO DE LENTEJAS CON ARROZ (tr: 1) (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz PAVO A LA PLANCHA ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS LENGUADO AL HORNO CON PIMENTÓN (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS (tr: 1) POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CON ATÚN SIN HUEVO : lechuga juliana, tomate, atún y huevo (4) GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA DE TOMATE YOGUR NATURAL (7) O FRUTA
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				
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. En ocasiones puede haber algun cambio de menú para unificar las alérgias en cocina. (Gracias de antemano por su comprensión)				

			JUEVES 1	VIERNES 2
			ARROZ DE PESCADO (4)	CREMA DE CALABAZA Y MANZANA
			JAMONCITOS DE POLLO AL AST ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
PASTA INTEGRAL CON SALSA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, puerro y tomate) (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS MUSOLA A LA PLANCHA (4) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PATATA CON COLIFLOR AL HORNO SIN GRATINAR SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE PAVO AL HORNO ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS SIN QUESO POTAJE DE ALUBIAS PINTAS CON PATATA (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	PASTA INTEGRAL SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO (1,3) PESCADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3) MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN PAVO EN SALSA PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PAVO : lechuga juliana, pavo y tomate GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ (tr: 1) (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS LENGUADO AL HORNO CON PIMENTÓN (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1) POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CON ATÚN Y HUEVO: lechuga juliana, tomate, atún y huevo (3,4) GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA DE TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
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				
NO LACTOSA NI PVL				
* 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. En ocasiones puede haber algun cambio de menú para unificar las alérgias en cocina. (Gracias de antemano por su comprensión)				

			JUEVES 1	VIERNES 2
			ARROZ CON ZANAHORIA JAMONCITOS DE POLLO AL AST ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y MANZANA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
PASTA INTEGRAL CON SALSA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, puerro y tomate) (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ SIN GARBANZOS MUSOLA A LA PLANCHA (4) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA AL HORNO (7) SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS NI PROTEÍNA DE GUISANTE ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE PAVO AL HORNO ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA, TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS (7) HUEVOS REVUELTOS (3) CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	PASTA INTEGRAL SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO (1,3) PESCADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA SIN GUISANTES NI JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3) MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS (1,3) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS SIN PROTEÍNA DE GUISANTE ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	ARROZ CON ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN PAVO EN SALSA PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PAVO : lechuga juliana, pavo y tomate TORTILLA FRANCESA CON ARROZ (3) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS LENGUADO AL HORNO CON PIMENTÓN (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CON ATÚN Y HUEVO: lechuga juliana, tomate, atún y huevo (3,4) HAMBURGUESA CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7) MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA DE TOMATE YOGUR NATURAL (7) O FRUTA
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				
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. En ocasiones puede haber algún cambio de menú para unificar las alergias en cocina. (Gracias de antemano por su comprensión)				

			JUEVES 1	VIERNES 2
			ARROZ DE PESCADO (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y MANZANA MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
PASTA INTEGRAL CON SALSA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, puerro y tomate) (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS MUSOLA A LA PLANCHA (4) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA AL HORNO (7) SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE PAVO AL HORNO ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA, TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS (7) POTAJE DE ALUBIAS PINTAS CON PATATA (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	PASTA INTEGRAL SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO (1,3) PESCADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4) ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3) MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	ARROZ MILANESA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN PAVO EN SALSA PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PAVO : lechuga juliana, pavo y tomate GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ (tr: 1) (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) ENSALADA: CANÓNICOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS LENGUADO AL HORNO CON PIMENTÓN (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1) POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CON ATÚN Y HUEVO: lechuga juliana, tomate, atún y huevo (3,4) GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7) MERLUZA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA DE TOMATE YOGUR NATURAL (7) O FRUTA
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 Altramucos 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. En ocasiones puede haber algún cambio de menú para unificar las alergias en cocina. (Gracias de antemano por su comprensión)				

			JUEVES 1	VIERNES 2
			ARROZ CON ZANAHORIA JAMONCITOS DE POLLO AL AST ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y MANZANA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
PASTA INTEGRAL CON SALSA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, puerro y tomate) (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS POLLO A LA PLANCHA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA AL HORNO (7) SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE PAVO AL HORNO ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA: LECHUGA, TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS (7) POTAJE DE ALUBIAS PINTAS CON PATATA (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	PASTA INTEGRAL SALTEADA CON PAVO, ACEITE Y ORÉGANO (1,3) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENSALADA: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS. MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA LOMO AL HORNO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3) POLLO A LA PLANCHA ENSALADA: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO Y QUESO (7) YOGUR NATURAL (7) O FRUTA	ARROZ MILANESA REVUELTO DE HUEVO (3) ENSALADA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN PAVO EN SALSA PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PAVO : lechuga juliana, pavo y tomate GUISO DE LENTEJAS CON ARROZ (tr: 1) (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) ENSALADA: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS LOMO A LA PLANCHA PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE LENTEJAS (tr: 1) POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA SIN ATÚN Y HUEVO: lechuga juliana, tomate, atún y huevo (3) GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ (plato proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,7) HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENSALADA DE TOMATE YOGUR NATURAL (7) O FRUTA
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				
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. En ocasiones puede haber algun cambio de menú para unificar las alergias en cocina. (Gracias de antemano por su comprensión)				