

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
<p>FESTIVO</p>				
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
<p>SOPA DE COCIDO (1,3)</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Salmón a la plancha con brócoli y arroz fruta de temporada</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)</p> <p>TORTILLA FRANCESA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> ensalada + "pa amb oli de queso" fruta de temporada</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p>LÁCTEO (7)</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Pollo al horno con champiñones y moniato fruta de temporada</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</p> <p>ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Huevos hervidos con pisto y patata fruta de temporada</p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p>RABAS DE CALAMAR (1,14)</p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Pavo a la plancha con guisantes y zanahoria fruta de temporada</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>HUEVO REVUELTO (3)</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Pavo con ensalada y puré de patata Fruta</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Crep de jamón y queso + ensalada Fruta</p>	<p>"TREPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p>LÁCTEO (7)</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Rape con arroz y verduras Fruta</p>	<p>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>MERLUZA REBOZADA (1,4)</p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Tortilla francesa con ensalada y pan moreno Fruta</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)</p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Bacalao a la plancha con patata y calabacín Fruta</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES A LA CARBONARA (1,3,7)</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Puré de verduras + hamburguesa con zanahoria hervida Fruta</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>NUGGETS DE POLLO (1,6,9)</p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p>LÁCTEO (7)</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Tortilla de patata con brócoli Fruta</p>	<p>PURÉ DE CALABAZA Y ALUBIAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA SIN ALÉRGENOS</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Lubina a la plancha con humus y crudités Fruta</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (3)</p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Pollo al horno con moniato y calabacín Fruta</p>	<p>GARBANZOS CON SALSAS DE TOMATE</p> <p>LENGUADO REBOZADO(4)</p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Ensalada + pizza casera Fruta</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1)</p> <p>POLLO AL AST</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Revuelto de huevo con guisantes y zanahoria Fruta</p>	<p>ENSALADA DE PASTA: ZANAHORIA, ACEITUNAS Y JAMÓN YORK SIN ALÉRGENOS (1,3)</p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL (4)</p> <p>ENS. TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><b>Sugerencia de cena:</b> Pavo a la plancha con patata y judía verde Fruta</p>			

**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.

