

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO 	MACARRONES A LA NAPOLITANA (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con champiñones y patata fruta de temporada	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) RABAS DE CALAMAR (1,2,3,4,6,7,10,14) ENS. LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Judía verde con patata + huevo duro fruta de temporada
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
TRAMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) MERLUZA AL HORNO (4) PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con guisantes fruta de temporada	ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (1,3) CROQUETAS DE POLLO (1,2,3,4,6,7,10,14) ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Rape a la plancha con patata y verdura fruta de temporada	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA, REMOLACHA Y OLIVAS LÁCTEO (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Salchichas de pollo con coliflor y zanahoria fruta de temporada	ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN Y ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA ENS. CANÓNIGOS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con patata y ensalada lácteo	POTAJE DE ALUBIAS GUIZO DE CERDO CON VERDURAS PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Brochetas de pollo con verduras y arroz fruta de temporada
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
ARROZ CON SALSA DE TOMATE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con ensalada y puré de patata fruta de temporada	GUIZO DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) HUEVOS REVUELTOS (3) ENS. TOMATE Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con moniato y ensalada fruta de temporada	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3) LENGUADO AL HORNO (4) ENS. LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Humus + pavo con ensalada fruta de temporada	CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO TUMBET FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Coliflor con patata y brócoli + huevo duro fruta de temporada	MACARRONES A LA CARBONARA (1,3,7) NUGGETS DE POLLO (1,6,9) ENSALADA MIXTA NATILLA (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao a la plancha con arroz y calabacín fruta de temporada
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
PASTA SALTEADA CON ACEITE Y BACÓN (1,3) TORTILLA FRANCESA (3) ENS. CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Puré de verduras + hamburguesa con zanahoria hervida fruta de temporada	POTAJE DE LENTEJAS (1) MERLUZA REBOZADA (1,4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con arroz y guisantes fruta de temporada	CREMA DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE ARROZ HERVIDO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pastel de pescado con aguacate y tomate fruta de temporada	ENSALADA DE PATATA PAVO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y OLIVAS LÁCTEO (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata con brócoli fruta de temporada	ARROZ DE PESCADO (4) MUSOLA AL HORNO (4) ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Pollo al horno con moniato y calabacín fruta de temporada
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
VICHYSOISE (7) POLLO AL HORNO PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Dorada a la plancha con moniato y ensalada fruta de temporada	GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENS. LECHUGA Y ATÚN (4) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Sopa+ albóndigas hervidas con col, zanahoria y patata fruta de temporada	ARROZ MILANESA LENGUADO REBOZADO (1,4) ENS. LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Revuelto con guisantes y pan moreno fruta de temporada	ENSALADA DE LAZOS: TOMATE, OLIVAS, JAMÓN Y MAÍZ HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> Merluza al horno con patata y champiñones fruta de temporada	POTAJE DE LENTEJAS (1) CORDÓN BLEU DE PAVO AL HORNO (1,3,7) ENS. LECHUGA Y PIÑA LÁCTEO (7) <i>Sugerencia de cena:</i> Melón con jamón + gambas a la plancha fruta de temporada

**NOTA INFORMATIVA:**

Elaboramos todos los días un 33% más de comida para poder cubrir las necesidades de los alumnos que deseen repetir.

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

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.

