

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 <b>SIN GLUTEN</b> DE COCIDO</p> <p>POLLO HERVIDO</p> <p>VERDURAS DEL COCIDO: JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS <b>SIN GLUTEN</b></p> <p><b>PAVO A LA PLANCHA</b></p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>LENGUADO AL HORNO (4)</p> <p>"TUMBET"</p> <p><b>POSTRE DE SOJA (6)</b></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>ARROZ TRES DELICIAS: MAÍZ, JAMÓN SIN ALÉRGENOS Y ZANAHORIA</p> <p><b>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</b></p> <p>ENS. LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
<p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p><b>PAVO A LA PLANCHA</b></p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLO</p> <p>VERDURA Y PATATA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)</p> <p>LOMO AL HORNO</p> <p>PATATA A LO POBRE</p> <p><b>POSTRE DE SOJA (6)</b></p>	<p>ESPAGUETIS <b>SIN GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA</p> <p><b>MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</b></p> <p>ENS. LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS <b>SIN GLUTEN</b></p> <p>SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS A LA PLANCHA</p> <p>ENS. LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
<p>MACARRONES <b>SIN GLUTEN</b> SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO</p> <p>MUSOLA AL HORNO (4)</p> <p>ENS. CANÓNICOS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PATATA CON TOMATE, ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p><b>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</b></p> <p>BRÓCOLI AL VAPOR</p> <p><b>POSTRE DE SOJA (6)</b></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>ARROZ DE PESCADO (4)</p> <p><b>PAVO A LA PLANCHA</b></p> <p>ENS. LECHUGA, ACEITUNAS Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS CON SALSA DE TOMATE</p> <p><b>LENGUADO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS (4)</b></p> <p>ENS. ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS <b>SIN GLUTEN</b></p> <p>POLLO AL AST</p> <p>PATATA FRITA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ENSALADA DE PASTA <b>SIN GLUTEN</b> : ZANAHORIA, ACEITUNAS Y JAMÓN YORK SIN ALERGENOS</p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL (4)</p> <p>ENS. TOMATE ALIÑADO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>			

**NOTA INFORMATIVA:**

\* todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAICENA y SIN ALÉRGENOS. Las lentejas serán garantizadas sin gluten. \* 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 NO PUEDA COMER TERNERA QUE AVISE A COCINA, YA QUE HABRÁ QUE MODIFICAR ALGUNOS PLATOS DEL MENÚ y el huevo. Todos los menús con alergias son sin gluten y sin lactosa para poder unificar al máximo los menús en cocina. (gracias por la comprensión)

