La Salle Palma

Menú **NO LEGUMBRE**
MAYO2025

Comedor casero La Salle Palma

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 5	**MARTES 6**	**MIÉRCOLES 7**	**JUEVES 8**	**VIERNES 9**
CREMA DE VERDURAS LOMO AL HORNO PATATA AL LIMÓN FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS MUSOLA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS: CANÓNIGOS Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ) MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON ATÚN (4) JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	**MARTES 13**	**MIÉRCOLES 14**	**JUEVES 15**	**VIERNES 16**
ARROZ CON SALSA DE TOMATE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUISO DE CERDO sin guisantes ni judía verde PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) TUMBET FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE SALCHÍCHAS SIN ALÉRGENOS ni proteina de guisante ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	**MARTES 20**	**MIÉRCOLES 21**	**JUEVES 22**	**VIERNES 23**
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ CON CALDO DE VERDURAS Y POLLO TORTILLA FRANCESA (3) ENS:"TREMPÓ" FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA ni proteina de guisante PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	**MARTES 27**	**MIÉRCOLES 28**	**JUEVES 29**	**VIERNES 30**
PURÉ DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA FILETE DE ABADEJO AL HORNO (4) CON SALSA GALLEGA ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE POLLO sin guisantes ni judía verde ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINESTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA

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.

*** En este menú se eliminarán las LEGUMBRES Y JUDÍA VERDE. Todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. todas nuestras pastas y rebozados serán sin gluten ni huevo. Los rebozados serán CASEROS con MAIZENA y SIN ALÉRGENOS. Todos los menús con alergias SON SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA para poder unificar al máximo los menús en cocina . (gracias por la comprensión). Las modificaciones de este menú respecto las del menú BASAL están destacadas en rojo.**

1 CEREALES CON GLUTEN · 2 CRUSTACEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LACTEOS · 8 FRUTOS SECOS · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 SULFITOS · 13 ALTRAMUZ · 14 MOLUSCOS

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

IRM ASESORIA E HIGIENE S.L.P.