Menú NO FRUTOS SECOS
MAYO2025

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	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS 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 YOGUR DE SOJA (6)	TRAMPÓ DE GARBANZOS 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 ALUBIAS CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ GUISO DE CERDO PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) TUMBET YOGUR DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS SALCHÍCHAS SIN ALÉRGENOS 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	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA FRANCESA (3) ENS:"TREMPÓ" FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA (6)	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 PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	**MARTES 27**	**MIÉRCOLES 28**	**JUEVES 29**	**VIERNES 30**
GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS 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 ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINESTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE ARROZ: PAVO, MAÍZ Y ACEITUNAS LOMO AL HORNO JUDÍA VERDE PLANA 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.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE FRUTOS SECOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES. . 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.**

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

ASESORIA E HIGIENE S.L.P.