

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA <b>SIN GLUTEN</b> CON PAVO, TOMATE Y ACEITUNAS  POLLO REBOZADO CASERO <b>SIN ALÉRGENOS</b>  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 <b>SIN GLUTEN</b> A LA BOLOÑESA <b>SIN ALÉRGENOS</b>  <b>PAVO A LA PLANCHA</b>  ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA  FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS <b>SIN GLUTEN O DE ALUBIAS</b>  TORTILLA DE PATATA (3)  ENS: CANÓNICOS Y TOMATE  FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ZANAHORIA, JAMÓN Y MAÍZ)  <b>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</b>  ENS: LECHUGA Y PEPINO  <b>YOGUR DE SOJA (6)</b>	TRAMPÓ DE GARBANZOS <b>SIN ATÚN</b>  JAMONCITOS DE POLLO AL AST  PATATA FRITA  FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON SALSAS DE TOMATE  HUEVOS REVUELTOS (3)  ENS: MIXTA  FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS CON TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ  GUIZO DE CERDO  PATATA HERVIDA  FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA  <b>POLLO AL HORNO</b>  TUMBET  <b>YOGUR DE SOJA (6)</b>	GUIZO DE LENTEJAS <b>SIN GLUTEN O DE GARBANZOS</b>  SALCHICHAS <b>SIN ALÉRGENOS</b>  ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ  FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS <b>SIN GLUTEN</b>  <b>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</b>  ENS: LECHUGA Y TOMATE  FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
ESPAGUETIS <b>SIN GLUTEN</b> SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO  <b>LOMO A LA PLANCHA</b>  ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA  FRUTA DE TEMPORADA	<b>SOPA DE ARROZ CON CALDO DE VERDURAS Y POLLO</b>  TORTILLA FRANCESA (3)  ENS: "TREMPO"  FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS  <b>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</b>  ENS: LECHUGA Y MAÍZ  <b>YOGUR DE SOJA (6)</b>	ENSALADA DE PATATA: TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNAS <b>SIN ATÚN</b>  PAVO AL HORNO  BRÓCOLI VAPOR  FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS  ALBÓNDIGAS <b>SIN ALÉRGENOS</b> A LA JARDINERA  PURÉ DE PATATA  FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
GUIZO DE LENTEJAS <b>SIN GLUTEN O DE ALUBIAS</b>  TORTILLA DE PATATA (3)  ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS  FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES <b>SIN GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA  <b>HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS</b>  ENS: CANÓNICOS Y ZANAHORIA RALLADA  FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN  GUIZO DE POLLO  ARROZ BLANCO COCIDO  FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE <b>SIN GLUTEN</b>  <b>PAVO A LA PLANCHA</b>  ENS: MIXTA  <b>YOGUR DE SOJA (6)</b>	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 PESCADO NI MARISCO NI CRUSTACEOS 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.**

