

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES 1	VIERNES 2
			FESTIVO	ENSALADA DE LAZOS DE PASTA SIN GLUTEN NI TOMATE CON PAVO, 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 SALTEADA CON CARNE PICADA 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 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) SIN TOMATE JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
ARROZ CON ZANAHORIA HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: MIXTA SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS SIN TOMATE ACEITUNAS Y MAÍZ GUISO DE CERDO sin tomate PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA FILETE DE ABADEJO AL HONO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4) PATATA Y CALABACIN AL HORNO YOGUR DE SOJA (6)	GUISO DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: LECHUGA 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: SIN TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE GARBANZOS POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA (6)	ENSALADA DE PATATA SIN TOMATE CON PIMIENTO, ACEITUNAS Y ATÚN (4) PAVO AL HORNO BRÓCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ESPINACAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA sin tomate 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 SALTEADOS CON AJO FILETE DE ABADEJO AL HORNO (4) CON SALSA GALLEGA ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN GUISO DE POLLO sin tomate ARROZ BLANCO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINSTRONE SIN GLUTEN MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENS: MIXTA SIN TOMATE 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.

*** En este menú eliminaremos el TOMATE. 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.**

