

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ARROZ TRES DELICIAS: zanahoria, jamón y maíz	MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS	"TREMPO" DE GARBANZOS CON ATÚN (4)	CREMA DE VERDURAS	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS
JAMONCITOS DE POLLO AL AST	MUSOLA AL HORNO (4)	TORTILLA DE PATATA (3)	LOMO AL HORNO	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: CANÓNICOS Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ	BRÓCOLI VAPOR	PATATA AL LIMÓN	ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESPAGUETIS SIN GLUTEN SALTEADOS CON BACÓN, ACEITE Y AJO	ARROZ DE PESCADO (4)	CREMA DE ZANAHORIA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE GARBANZOS	GUIZO DE PATATA CON VERDURAS
HUEVO REVUELTO (3)	PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS	FILETE DE ABADJO AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (4)	HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS	MERLUZA REBOZADA CASERA CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS (4)
ENS: MIXTA	ENS: LECHUGA Y MAÍZ	PATATA PANADERA	ENS: LECHUGA Y TOMATE	ENS: ZANAHORIA, CANÓNICOS Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)	FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN : TOMATE, PAVO Y MAÍZ	CREMA DE VERDURAS	GUIZO DE ALUBIAS	ARROZ MILANESA	SOPA SIN ALÉRGENOS
TORTILLA FRANCESA (3)	ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS A LA JARDINERA	PAVO AL HORNO	MERLUZA A LA PLANCHA (4)	POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS
ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PATATA FRITA	ENS: LECHUGA, PEPINO Y ACEITUNAS	ENS: CANÓNICOS Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE DE SOJA (6)
LUNES				



FELICES VACACIONES



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.

*** 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 Y/O ALÉRGICO NO PUEDA COMER TERNERA QUE AVISE A COCINA, YA QUE HABRÁ QUE MODIFICAR ALGUNOS PLATOS DEL MENÚ 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.**

