

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

**\* 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.**

