

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				
		MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
		ESPAGUETIS <b>SIN GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA MERLUZA REBOZADA <b>CASERA SIN ALÉRGENOS (4)</b> ENSALADA DE CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE LENTEJAS <b>SIN GLUTEN</b> JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: TOMATE Y CANÓNICOS <b>POSTRE DE SOJA (6)</b>
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
GUISO DE GARBANZOS HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA LENGUADO AL HORNO (4) PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ DE PESCADO (4) PAVO <b>REBOZADO SIN ALÉRGENOS</b> ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN, MAÍZ Y CEBOLLA (4) TORTILLA FRANCESA (3) VERDURA CAMPESTRE <b>POSTRE DE SOJA (6)</b>	SOPA <b>SIN GLUTEN</b> POLLO AL LIMÓN ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 24	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
MACARRONES <b>SIN GLUTEN SALTEADOS CON PAVO Y ACEITE</b> HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA ARROZ HERVIDO <b>POSTRE DE SOJA (6)</b>	"TRAMPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) <b>POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS</b> BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MUSOLA AL HORNO (4) ENS: DE LECHUGA, PEPINO Y <b>TOMATE</b> FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS LOMO A LA PLANCHA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 29	MARTES 30			
ARROZ CON SALSA DE TOMATE MERLUZA <b>REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS</b> ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE ZANAHORIA LOMO AL HORNO TUMBET 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 GLUTEN. 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.**

