

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				
		MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
		ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS (4) ENSALADA DE CANÓNICOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE LENTEJAS SIN GLUTEN JAMONCITOS DE POLLO AL AST PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS SALCHICHAS SIN ALÉRGENOS ENS: TOMATE Y CANÓNICOS POSTRE DE SOJA (6)
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 REBOZADO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN, MAÍZ Y CEBOLLA (4) TORTILLA FRANCESA (3) VERDURA CAMPESTRE POSTRE DE SOJA (6)	SOPA SIN GLUTEN POLLO AL LIMÓN ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 22	MARTES 24	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS CON PAVO Y ACEITE HUEVOS REVUELTOS (3) ENS: ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS EN SALSA ARROZ HERVIDO POSTRE DE SOJA (6)	"TRAMPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA MUSOLA AL HORNO (4) ENS: DE LECHUGA, PEPINO Y TOMATE 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 REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS 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.

*** 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.**

