

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
		ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA (3) 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 LOMO A LA PLANCHA PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ CON CALDO DE POLLO PAVO REBOZADO SIN ALÉRGENOS ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS ALIÑADAS CON MAÍZ, ACEITUNAS Y CEBOLLA 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 TORTILLA FRANCESA (3) 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 PAVO A LA PLANCHA 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.

*** ESTE MENÚ NO CONTIENE PESCADO NI MARISCO NI CRUSTACEOS EN NINGUNA DE SUS PREPARACIONES . 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.**

