

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|---|---|--|
| | | | | |
| | | MIÉRCOLES 10 | JUEVES 11 | VIERNES 12 |
| | | ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON ACEITE Y PAVO 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: 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 SIN TOMATE 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 NO TOMATE ARROZ HERVIDO POSTRE DE SOJA (6) | "TRAMPÓ" DE GARBANZOS CON ATÚN (4) SIN TOMATE POLLO REBOZADO CASERO SIN ALÉRGENOS BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA | ARROZ MILANESA MUSOLA AL HORNO (4) ENS: DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA | GUISO DE ALUBIAS LOMO A LA PLANCHA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA |
| LUNES 29 | MARTES 30 | | | |
| ARROZ CON ZANAHORIA MERLUZA REBOZADA CASERA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA | PURÉ DE ZANAHORIA LOMO AL HORNO PATATA Y CALABACÍN ASADO 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 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.**

