

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
GUIZO DE LENTEJAS LOMO AL HORNO PURÉ DE PATATA SIN LACTOSA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS PAVO A LA PLANCHA ENS: TOMATE, LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN DE COCIDO COCIDO DE POLLO COMPLETO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SIN ALÉRGENOS CON SALSA DE TOMATE Y ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA SIN ALÉRGENOS TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS POLLO AL AST BRÒCOLI VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MELOSO CON CALABAZA Y ZANAHORIA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA, PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: MIXTA POSTRE DE SOJA (6)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
ARROZ CON ZANAHORIA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: REMOLACHA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES LOMO AL HORNO CON SALSA DE TOMATE PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (6) PAVO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE GARBANZOS CON FIDEOS SIN GLUTEN (combinación de cereal y legumbre) REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN (3) ENS: CANÓNIGOS Y ZANAHORIA POSTRE DE SOJA (6)	GUIZO DE PATATA POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABAZA PAVO EN SALSA PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ (combinación de cereal y legumbre) TORTILLA DE CALABACÍN (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE POSTRE DE SOJA (6)	MACARRONES SIN GLUTEN NAPOLITANA HAMBURGUESA SIN ALÉRGENOS ENS: ZANAHORIA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS POLLO REBOZADO CASERO CON MAIZENA SIN ALÉRGENOS ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE CARNE TORTILLA FRANCESA (3) VERDURA CAMPESTRE FRUTA DE TEMPORADA
* 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.				

