

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				01
				Macarrones con salchichas Filete de merluza plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
04	05	06	07	08
Sopa de letras Filete de lomo al horno con papas Yogur natural	Potaje de lentejas o puré Tortilla francesa con jamoncitos y ensalada Fruta del tiempo	DIA DE LA CONSTITUCION	DIA DEL ENSEÑANTE Y DEL ESTUDIANTE	DIA DE LA INMACULADA
11	12	13	14	15
Crema de hortalizas Muslo de pollo (deshuesado) asado al horno con papas Yogur natural	Arroz milanés Tacos de lenguado (Halibut) al limón plancha con ensalada mixta y zanahoria rallada Fruta del tiempo	Puré de garbanzos estofados con verdura Tortilla de calabacín con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Yogur natural o fruta del tiempo	Espaguetis con tomate Escalopines plancha con ensalada mixta Fruta del tiempo	Sopa de fideos Filete de merluza plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
18	19	20	21	22
Sopa de pescado Chuleta de cerdo (deshuesada) plancha con ensalada mixta Yogur Natural	Crema de espinacas Filete de merluza plancha con papas sancochadas Fruta del tiempo	Arroz a la cubana Tortilla francesa-Tomate Salchichas al horno Yogur natural o fruta del tiempo	Crema de judías con verdura Filetes rusos plancha ternera/pollo con ensalada mixta Fruta del tiempo	Espirales boloñesa Pechuga de pavo plancha con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
25	26	27	28	29
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO

Alérgenos Alimentarios

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alérgicos: Leche y derivados, lactosa, huevo y derivados, cereales (gluten), cacahuets y derivados, crustáceos y moluscos, pescado y derivados, frutos secos, soja y derivados, apio y derivados, mostaza y derivados, sésamo y derivados, sulfitos, altramuces.

Disponemos de menús especiales adaptados para niños con alergias e intolerancias alimentarias. En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá informar a la dirección del centro presentando el certificado médico para diseñarle un menú personalizado.

Menú elaborado por nuestro personal de nutrición

Ensalada mixta: Se compone como base de lechuga iceberg, tomate, cebolla y aceitunas más ingrediente adicional descrito en el menú. Cremas/Purés: Se utilizan verduras seleccionadas por nuestro personal que en su base se componen de calabaza, zanahoria, col, papa, tomate y pimiento más ingrediente adicional descrito en el menú como Legumbres/Tubérculo/Vegetal. Fruta del tiempo: Se suministra fruta natural seleccionada por nuestro personal que se compone principalmente de Manzana, Pera, Plátano, Kiwi, Mandarina, Melón o Sandía, según temporada y disponibilidad.