

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

3

Sopa de letras (Sin Gluten)  
Muslos de pollo (deshuesados) asados al horno con papas  
Yogur

10

Crema de espinacas  
Tiras de pavo plancha con papas sancochadas y tomate  
Yogur

17

Coditos con picadillo (Sin Gluten)  
Filete de lenguado (halibut) plancha con ensalada  
Yogur

4

Puré de garbanzos con verdura  
Tortilla de calabacines con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

11

Arroz milanés  
Tacos de merluza al limón plancha con ensalada de lechuga iceberg  
Fruta del tiempo

18

Potaje de lentejas con puerros o puré  
Tortilla de papas con salsa de tomate natural  
Fruta del tiempo

5

Macarrones con atún y tomate (Sin Gluten)  
Filete de lomo plancha con ensalada mixta y pepino  
Petit suit o fruta del tiempo

12

Puré de judías con verdura  
Tortilla francesa con salchichas al horno (Sin Gluten) y ensalada  
Actimel o fruta del tiempo

19

Arroz con verdura  
Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada de la huerta  
Natilla o fruta del tiempo

6

DÍA DE LA CONSTITUCIÓN

13

Espaguetis napolitana (Sin Gluten)  
Escalopines plancha con ensalada mixta y millo  
Fruta del tiempo

20

Crema de hortalizas  
Albóndigas caseras al horno ternera/pollo (Sin Gluten-Especial) con papas sancochadas  
Fruta del tiempo

7

DÍA DEL ENSEÑANTE Y DEL ESTUDIANTE

14

Sopa de fideos con hortalizas (Sin Gluten)  
Guiso de pollo al horno con verduritas y papas cuadradas  
Macedonia de fruta natural

21

Sopa de estrellas (Sin Gluten)  
Filete de merluza plancha con ensalada  
Macedonia de fruta natural

**Alérgenos Alimentarios**

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alérgicos: Leche y derivados, lactosa, huevo y derivados, cereales (gluten), cacahuetes 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. Se suministra pan común fresco del día en todas las comidas.