

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

	01 Crema de judías pintas estofadas con verdura Tortilla de calabacines con ensalada mixta y pepino Fruta del tiempo	02 Tallarines con tomate y queso gratinado al horno (Sin Gluten) Tiras de pollo al limón plancha con ensalada mixta Natilla	03 Sopa de pescado Roti de pavo al horno con papas panaderas Macedonia de fruta natural	04 DIA DEL ENSEÑANTE Y DEL ESTUDIANTE
07 FESTIVO	08 DIA DE LA INMACULADA	09 Arroz milanesa Chuleta de cerdo plancha (deshuesada) con ensalada mixta y millo Yogur	10 Crema de verduras con habichuelas Filete de merluza plancha con papas sancochadas y tomate natural Fruta del tiempo	11 Potaje de lentejas o puré Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada Macedonia de fruta natural
14 Macarrones con picadillo (Sin Gluten) Filete de merluza plancha en adobo suave con ensalada de la huerta Yogur	15 Puré de judías blancas con verdura Escalopines plancha con ensalada y remolacha Fruta del tiempo	16 Arroz a la cubana Tortilla francesa-Tomate Salchichas al horno (Sin Gluten) Petit suit	17 Crema de espinacas Albóndigas caseras al horno ternera/pollo (Sin Gluten) con papas cuadradas Fruta del tiempo	18 Sopa de fideos con hortalizas (Sin Gluten) Tacos de lenguado (Halibut) plancha con ensalada Macedonia de fruta natural
21 Crema de calabaza Muslos de pollo asados al horno (deshuesados) con papas Yogur	22 Puré de garbanzos con verdura 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), 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. Se suministra pan comun fresco del día en todas las comidas.