

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

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