



ALÉRGENOS



1. GLUTEN



2. CRUSTÁCEOS



3. HUEVOS



4. PESCADO



5. CACAHUETES



6. SOJA



7. LÁCTEOS



8. FRUTOS DE CÁSCARA



9. APIO



10. MOSTAZA



11. SÉSAMO



12. DIÓXIDO DE AZUFRE, SULFITOS



13. ALTRAMUCES



14. MOLUSCOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Arroz con salsa de tomate y orégano Cinta de Sajonia al horno con patatas Rostie Pan (1) Fruta de temporada	3 Fideuá de pollo (1, 3) Merluza rebozada (1, 3, 4) con ensalada (12) Pan (1) Yogur de soja (6)	4 Sopa de cocido (1, 3) Cocido completo: garbanzos, morcillo, chorizo, pollo y panceta (19) Pan (1) Fruta de temporada	5 Ensalada campera (patata, maíz, atún, aceitunas) (4, 12) Tortilla francesa (3) con lechuga y tomate (12) Pan (1) Yogur de soja (6)	6 Crema de calabacín Pollo al curry con arroz Pan (1) Fruta temporada
9 Paella mixta (pollo, calamar) (14) Salmón al horno (4) con lechuga y maíz Pan (1) Fruta de temporada	10 Gazpacho (12) Escalope de pollo (1, 6, 10) con patatas fritas Pan (1) Yogur de soja (6)	11 Judías verdes con jamón (6, 19) Albóndigas mixtas con cus-cús (1, 6, 12, 19) Pan (1) Fruta de temporada	12 Espaguetis con tomate (1, 3) Estofado de pavo con verduras Pan (1) Fruta temporada	13 Ensalada de garbanzos (pavo, huevo, atún) (3, 4, 6, 12) Tortilla de patata y calabacín (3) con lechuga y zanahoria (12) Pan (1) Yogur de soja (6)
16 Lentejas guisadas con verduras (1, 19) Filete de palometa con salsa de tomate y patata cocida (4) Pan (1) Fruta de temporada	17 Ensalada de espirales (jamón, maíz, atún) (1, 3, 4, 6) Pollo asado con lechuga y tomate (12) Pan (1) Yogur de soja (6)	18 Arroz con verduras y magro Tortilla francesa (3) con ensalada (12) Pan (1) Fruta de temporada	19 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO	
23	24	25	26	27
30				