



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Arroz con salsa de tomate y orégano Filete de pollo a la plancha con patatas Rostie Pan (1) Fruta de temporada	Fideuá de pollo (1, 3) Merluza rebozada (1, 3, 4) con ensalada (12) Pan (1) Petit Suisse (7)	Sopa de cocido (1, 3) Cocido (garbanzo, patata, zanahoria, pollo) (19) Pan (1) Fruta de temporada	Ensalada campera (patata, maíz, atún, aceitunas) (12, 4) Tortilla francesa (3) con lechuga y tomate (12) Pan (1) Natillas con galleta (1, 7)	Crema de calabacín con picatostes (1, 3, 7, 9) Pollo al curry con arroz Pan (1) Fruta temporada
10	11	12	13	14
Paella mixta (pollo, calamar) (14) Fogonero en salsa (4) con lechuga y maíz Pan (1) Fruta de temporada	Gazpacho (12) Escalope de pollo (1, 3) con patatas fritas Pan (1) Yogur de sabores (7)	Judías verdes salteadas (19) Merluza a la plancha (4) con patatas Pan (1) Fruta de temporada	Espaguetis gratinados (1, 3, 7) Estofado de pavo con verduras Pan (1) Fruta temporada	Ensalada de garbanzos (pavo, huevo, atún) (12, 3, 4, 6) Tortilla de queso (3, 7) con lechuga y zanahoria (12) Pan (1) Helado (7)
17	18	19	20	21
Lentejas guisadas con verduras (1, 19) Filete de palometa con salsa de tomate y patata cocida (4) Pan (1) Fruta de temporada	Ensalada de espirales (sin jamón) (1, 3, 4) Pollo asado con lechuga y tomate (12) Pan (1) Yogur de sabores (7)	Arroz con verduras (19) Tortilla de patata y calabacín (3) con ensalada (12) Pan (1) Fruta de temporada	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO	Macarrones gratinados (1, 3, 7) Merluza a la plancha (4) con lechuga y maíz Pan (1) Fruta de temporada
24	25	26	27	28

ALÉRGICOS


1. GLUTEN



2. CRUSTÁCEOS



3. HUEVOS



4. PESCADO



5. CACAHUETES



6. SOJA



7. LÁCTEOS



8. FRUTOS DE CASCARA



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