



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Arroz con salsa de tomate y orégano Cinta de Sajonia al horno con patatas Rostie Pan (1) Fruta de temporada	4 Fideuá de pollo (1, 3) Merluza rebozada (1, 3, 4) con ensalada (12) Pan (1) Petit Suisse (7)	5 Sopa de cocido (1, 3) Cocido completo: garbanzos, morcillo, chorizo, pollo y panceta (19) Pan (1) Fruta de temporada	6 Ensalada campera (patata, maíz, atún, aceitunas) (12, 4) Tortilla de jamón (3, 6) con lechuga y tomate (12) Pan (1) Natillas con galleta (1, 7)	7 Crema de calabacín con picatostes (1, 3, 7, 9) Pollo al curry con arroz Pan (1) Fruta temporada
10 Paella mixta (pollo, calamar) (14) Fogonero en salsa (4) con lechuga y maíz Pan (1) Fruta de temporada	11 Gazpacho (12) Escalope de pollo (1, 3) con patatas fritas Pan (1) Yogur de sabores (7)	12 Judías verdes con jamón (19, 6) Albóndigas mixtas con cus-cús (1, 12, 19, 6) Pan (1) Fruta de temporada	13 Espaguetis gratinados (1, 3, 7) Estofado de pavo con verduras Pan (1) Fruta temporada	14 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 Lentejas guisadas con verduras (1, 19) Filete de palometa con salsa de tomate y patata cocida (4) Pan (1) Fruta de temporada	18 Ensalada de espirales (jamón, maíz, atún) (1, 3, 4, 6) Pollo asado con lechuga y tomate (12) Pan (1) Yogur de sabores (7)	19 Arroz con verduras y magro Tortilla de patata y calabacín (3) con ensalada (12) Pan (1) Fruta de temporada	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO	
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