


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

LUNES

2

Arroz con salsa de tomate y orégano
Cinta de Sajonia al horno
con patatas Rostie
Pan (1)
Fruta de temporada


MARTES

3

Fideuá de pollo (1, 3)
Filete de ternera a la plancha
con ensalada (12)
Pan (1)
Petit Suisse (7)

MIÉRCOLES

4

Sopa de cocido (1, 3)
Cocido completo: garbanzos, morcillo,
chorizo, pollo y panceta (19)
Pan (1)
Fruta de temporada

JUEVES

5

Ensalada campera (sin atún) (12)
Tortilla de queso (3, 7)
con lechuga y tomate (12)
Pan (1)
Natillas con galleta (1, 7)


VIERNES

6

Crema de calabacín con picatostes (1, 3,
7, 9)
Pollo al curry
con arroz
Pan (1)
Fruta temporada

9

Arroz con pollo
Cinta de lomo a la plancha
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 sabores (7)

11



Judías verdes con jamón (6, 19)
Albóndigas mixtas con cus-cús (1, 6, 12,
19)
Pan (1)
Fruta de temporada

12

Espaguetis gratinados (1, 3, 7)
Estofado de pavo con verduras
Pan (1)
Fruta temporada

13

Ensalada de garbanzos (pavo, huevo) (3,
6, 12)
Tortilla de patata y calabacín (3)
con lechuga y zanahoria (12)
Pan (1)
Helado (7)

16

Lentejas guisadas con verduras (1, 19)
Sajonia a la plancha con patatas
Pan (1)
Fruta de temporada

17

Ensalada de espirales (sin atún) (1, 3, 6)
Pollo asado
con lechuga y tomate (12)
Pan (1)
Yogur de sabores (7)

18

Arroz con verduras y magro
Tortilla de pavo (3, 6, 7)
con ensalada (12)
Pan (1)
Fruta de temporada

19

**MENÚ ESPECIAL
FIN DE CURSO**

20

Crema de calabaza y zanahoria
Cinta de lomo a la plancha
con lechuga y maíz
Pan (1)
Fruta de temporada



23

24

25

26

27

30

