



ALÉRGENOS



1. GLUTEN



2. CRUSTÁCEOS



3. HUEVOS



4. PESCADO



5. CACAHUETES



6. SOJA



7. LÁCTEOS



8. FRUTOS DE CÁSCARA



0. ABIO



10. MOSTAZA



14. CÉSARO



10. **பெரிய பூங்கா**



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 - Rice with tomato Cinta de Sajonia al horno - Grilled pork steak con patatas Rostie - with potatoes Pan (1) - Bread Fruta de temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 753,2132,2386,3730,997,03	3 Fideuá de pollo (1, 3) - Noodles & chicken Merluza rebozada (1, 3, 4) - Breaded hake fish con ensalada (12) - with salad Pan (1) - Bread Petit Suisse (7) - KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 749,0445,9576,2628,915,46	4 Sopa de cocido (1, 3) - Meat and pasta soup Cocido completo: garbanzos, morcillo, chorizo, pollo y panceta (19) - Chickpea, meat and vegetables Pan (1) - Bread Fruta de temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 701,8840,7893,1718,445,51	5 Ensalada campera (patata, maíz, atún, aceitunas) (4, 12) - Potato salad Tortilla de queso (3, 7) - Cheese omelette con lechuga y tomate (12) - Lettuce & tomato Pan (1) - Bread Natillas con galleta (1, 7) - Vanilla cream KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 658,2523,9563,6035,169,28	6 Crema de calabacín con picatostes (1, 3, 7, 9) - Cream of zucchini soup Pollo al curry - Chicken in curry sauce con arroz - with rice Pan (1) - Bread Fruta temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 629,9128,7793,5115,503,07
9 Paella mixta (pollo, calamar) (14) - Rice with chicken and seafood Salmón al horno (4) - Baked salmon con lechuga y maíz - lettuce & corn Pan (1) - Bread Fruta de temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 719,5534,7782,5327,824,44	10 Gazpacho (12) - Cold tomato soup Escalope de pollo (1, 6, 10) - Breaded chicken fillet con patatas fritas - Fried potatoes Pan (1) - Bread Yogur de sabores (7) - Yoghurt KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 674,1019,6751,7935,046,44	11 Judías verdes con jamón (6, 19) - Green beans with ham Albóndigas mixtas con cus-cús (1, 6, 12, 19) - Meatballs with vegetables & couscous Pan (1) - Bread Fruta de temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 670,1921,6082,3228,135,81	12 Espaguetis gratinados (1, 3, 7) - Pasta with tomato sauce & cheese Estofado de pavo con verduras - Turkey stew with vegetables Pan (1) - Bread Fruta temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 625,4933,5997,8710,892,57	13 Ensalada de garbanzos (pavo, huevo, atún) (3, 4, 6, 12) - Chickpea salad Tortilla de patata y calabacín (3) - Potato and zucchini omelette con lechuga y zanahoria (12) - lettuce & carrot Pan (1) - Bread Helado (7) - Ice cream KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 641,9522,5448,9140,1010,88
16 Lentejas guisadas con verduras (1, 19) - Lentil stew Filete de palometa con salsa de tomate y patata cocida (4) - Fish in tomato sauce Pan (1) - Bread Fruta de temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 700,4840,3281,9423,503,13	17 Ensalada de espirales (jamón, maíz, atún) (1, 3, 4, 6) - Pasta salad Pollo asado - Grilled chicken con lechuga y tomate (12) - Lettuce & tomato Pan (1) - Bread Yogur de sabores (7) - Yoghurt KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 680,7539,6966,3128,356,04	18 Arroz con verduras y magro - Rice with pork Tortilla de pavo (3, 6, 7) - Turkey omelette con ensalada (12) - mixed salad Pan (1) - Bread Fruta de temporada - Fruit KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 675,9324,4485,7927,425,26	19 MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO KCALProt.(g)Hidr.(g)Lípid.(g)AGS.(g) 661,5514,5790,7526,014,81	
23	24	25	26	27
30				