



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 7 al 8				Arroz blanco con tomate y verduras (cebolla y zanahoria) Lomo a la plancha con pimientos en tiras Yogur natural (L)	FESTIVO
Del 11 al 14	Espaguetis con verduras (cebolla, zanahoria) y tomate (GL+H+SJ+MS) Merluza al horno con refrito de ajitos y champiñones (PS) Pera	Alubias pintas con verduras (pimiento rojo y verde, ajo) Muslitos de pollo asados al limón con ensalada de lechuga Manzana verde	Judías verdes con refrito de ajitos y patata (SL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Plátano	Crema de calabaza ecológica , puerro y cúrcuma (SL) Salchichas frescas al horno con patata dado (SL) Yogur de plátano (L)	FESTIVO
Del 18 al 22	Lentejas estofadas de forma casera (puerro, calabacín y ajo) (GL) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Plátano	Arroz con tomate y verduras (puerro y zanahoria) Boquerones en tempura con zanahoria baby (PS+GL+H+L+CR+ML) Naranja	Crema de calabacín ecológico (SL) Guiso de pavo con verduras (zanahoria baby y pimientos) Pera	Garbanzos con verduras (zanahoria, calabacín) Pescadilla al horno en salsa verde casera con calabacín (PS) Yogur de macedonia (L)	Menestra de verduras (zanahoria, judía verde, champiñón, guisante, coliflor, alcachofa y espárrago) (SL) Librillo de jamón y queso con ensalada de lechuga (GL+SJ+SL+L+H+PS+CR+ML) Mandarina
Del 25 al 29	Patatas con verduras (pimiento rojo y verde, cebolla) (SL) Jamoncitos de pollo asados al limón con cebolla Manzana	Puré de verduras de temporada (acelga, puerro y espinacas ecológicas) (SL) Lomo adobado a la plancha con ensalada de lechuga Plátano	Lentejas estofadas con verduras (cebolla, zanahoria y ajo) (GL) Merluza al horno con cebolla y zanahoria baby (PS) Mandarina	Sopa de cocido con fideos y picadillo de carne (GL+H+SJ+MS) Tortilla de patata con ensalada de tomate (H) Yogur de fresa (L)	Alubias blancas con verduras (pimiento rojo y verde) Hamburguesa de atún al horno en salsa de tomate casera (PS+GL+CR+H+SJ+L+ML+SL) Pera

TODOS LOS MARTES SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL

* Por motivos de disponibilidad y grado de maduración, la fruta servida puede no coincidir con la indicada en el menú

• Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

 GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos
 Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06