

Menú de Abril

CURSO 17-18

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
No lectivo	Crema de verduras Tortilla española Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Judías verdes con tomate Albóndigas en salsa rubia Puré de patata Natillas	Lentejas estofadas Lacón a la gallega Patatas al vapor Fruta y leche	Lacitos con chorizo Merluza Andaluza Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Patatas marineras Lomo adobado Ensalada de atún Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao en salsa verde Guisantes Yogur o fruta	Judías pintas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta y leche	Tallarines carbonara Merluza en salsa de limón Ensalada de queso Fruta y leche	Crema de calabacín Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz caldoso de carne Nugets de pollo Ensalada y Ketchup Fruta y leche	Patatas Riojanas Halibut empanado Ensalada de jamón Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Canelones de carne Filete de bacalao al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Puré de calabaza Escalope de cerdo Patatas fritas Melocotón en almíbar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Arroz con tomate y salchichas Burguer meat (Hamburguesa) Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Coditos gratinados Merluza empanada Colifor rebozada Yogur o fruta	Judías blancas Tortilla de patata Ensalada de atún Fruta y leche	Crema de verduras Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Lentejas estofadas Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 30				
No lectivo				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

Menú de Abril celiacos

CURSO 17-18

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
No lectivo	Crema de verduras Tortilla española Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Judías verdes con tomate Albóndigas en salsa rubia Puré de patata Natillas	Lentejas estofadas Lacón a la gallega Patatas al vapor Fruta y leche	Lacitos con chorizo Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Patatas marineras Lomo adobado Ensalada de atún Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao en salsa verde Guisantes Yogur o fruta	Judías pintas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta y leche	Tallarines carbonara Merluza al horno Ensalada de queso Fruta y leche	Crema de calabacín Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz caldoso de carne Filete de pollo Ensalada y Ketchup Fruta y leche	Patatas Riojanas Halibut al horno Ensalada de jamón Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Espirales con tomate Filete de bacalao al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo Patatas fritas Melocotón en almíbar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Arroz con tomate y salchichas Burguer meat (Hamburguesa) Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Coditos gratinados Merluza al horno Colifor salteada Yogur o fruta	Judías blancas Tortilla de patata Ensalada de atún Fruta y leche	Crema de verduras Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Lentejas estofadas Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 30				
No lectivo				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

Menú de Abril alérgicos al huevo

CURSO 17-18

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
No lectivo	Crema de verduras Chuleta de Sajonia Arroz blanco Yogur o fruta	Judías verdes con tomate Albóndigas en salsa rubia Puré de patata Natillas	Lentejas estofadas Lacón a la gallega Patatas al vapor Fruta y leche	Lacitos con chorizo Merluza Andaluza Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Patatas marineras Lomo adobado Ensalada de atún Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao en salsa verde Guisantes Yogur o fruta	Judías pintas Salchichas frescas de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche	Tallarines carbonara Merluza en salsa de limón Ensalada mixta Fruta y leche	Crema de calabacín Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz caldoso de carne Filete de pollo Ensalada y Ketchup Fruta y leche	Patatas Riojanas Halibut al horno Ensalada de jamón Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Espirales con tomate Filete de bacalao al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo plancha Patatas fritas Melocotón en almíbar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Arroz con tomate y salchichas Burguer meat (Hamburguesa) Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Coditos gratinados Merluza al horno Coliflor rebozada Yogur o fruta	Judías blancas Filete de ternera Ensalada de atún Fruta y leche	Crema de verduras Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Lentejas estofadas Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 30				
No lectivo				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

Menú de Abril alérgicos a las legumbres

CURSO 17-18

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
No lectivo	Crema de verduras Tortilla española Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Sopa de pasta Albóndigas en salsa rubia Puré de patata Natillas	Arroz con tomate Lacón a la gallega Ensalada mixta Fruta y leche	Lacitos con chorizo Merluza Andaluza Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Patatas marineras Lomo adobado Ensalada de atún Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao en salsa verde Zanahorias salteadas Yogur o fruta	Patatas guisadas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta y leche	Tallarines carbonara Merluza en salsa de limón Ensalada de queso Fruta y leche	Crema de calabacín Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz caldoso de carne Filete de pollo Ensalada y Ketchup Fruta y leche	Patatas Riojanas Halibut empanado Ensalada de jamón Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido (Sin garbanzos) Fruta y leche	Espirales con tomate Filete de bacalao al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Puré de calabaza Escalope de cerdo Patatas fritas Melocotón en almíbar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Arroz con tomate y salchichas Burger meat (Hamburguesa) Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Coditos gratinados Merluza empanada Coliflor rebozada Yogur o fruta	Sopa de pasta Tortilla de patata Ensalada de atún Fruta y leche	Crema de verduras Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Arroz con pollo Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 30				
No lectivo				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

Menú de Abril alérgicos al pescado

CURSO 17-18

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
No lectivo	Crema de verduras Tortilla española Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Judías verdes con tomate Albóndigas en salsa rubia Puré de patata Natillas	Lentejas estofadas Lacón a la gallega Patatas al vapor Fruta y leche	Lacitos con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Patatas con carne Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Salchichas frescas de pollo Guisantes Yogur o fruta	Judías pintas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta y leche	Tallarines carbonara Filete de ternera Ensalada de queso Fruta y leche	Crema de calabacín Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz caldoso de carne Filete de pollo Ensalada y Ketchup Fruta y leche	Patatas Riojanas Hamburguesa Ensalada de jamón Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Espirales con tomate Tortilla de jamón Ensalada mixta Fruta y leche	Puré de calabaza Escalope de cerdo Patatas fritas Melocotón en almíbar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Arroz con tomate y salchichas Burguer meat (Hamburguesa) Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Coditos gratinados Filete de ternera Coliflor rebozada Yogur o fruta	Judías blancas Tortilla de patata Ensalada mixta Fruta y leche	Crema de verduras Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Lentejas estofadas Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 30				
No lectivo				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

Menú de Abril alérgicos proteína de leche

CURSO 17-18

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
No lectivo	Crema de verduras Tortilla española Ensalada de zanahoria Yogur de soja o fruta	Judías verdes con tomate Albóndigas en salsa rubia Puré de patata Fruta	Lentejas estofadas Lacón a la gallega Patatas al vapor Fruta	Lacitos con chorizo Merluza Andaluza Ensalada de maíz Fruta
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Patatas marineras Lomo adobado Ensalada de atún Fruta	Arroz salteado con jamón Bacalao en salsa verde Guisantes Yogur de soja o fruta	Judías pintas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta	Tallarines con tomate Merluza al horno Ensalada mixta Fruta	Crema de calabacín Pollo asado Patatas fritas Fruta
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz caldoso de carne Filete de pollo Ensalada y Ketchup Fruta	Patatas Riojanas Halibut empanado Ensalada de jamón Yogur de soja o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta	Espirales con tomate Filete de bacalao al horno Ensalada mixta Fruta	Puré de calabaza Escalope de cerdo Patatas fritas Melocotón en almíbar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Arroz con tomate y salchichas Burger meat (Hamburguesa) Ensalada de zanahoria Fruta	Coditos con tomate Merluza empanada Coliflor rebozada Yogur de soja o fruta	Judías blancas Tortilla de patata Ensalada de atún Fruta	Crema de verduras Pollo asado Patatas fritas Fruta	Lentejas estofadas Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta
LUNES 30				
No lectivo				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

Menú de Abril alérgicos a los frutos secos

CURSO 17-18

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
No lectivo	Crema de verduras Tortilla española Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Judías verdes con tomate Albóndigas en salsa rubia Puré de patata Natillas	Lentejas estofadas Lacón a la gallega Patatas al vapor Fruta y leche	Lacitos con chorizo Merluza Andaluza Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Patatas marineras Lomo adobado Ensalada de atún Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao en salsa verde Guisantes Yogur o fruta	Judías pintas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta y leche	Tallarines carbonara Merluza en salsa de limón Ensalada de queso Fruta y leche	Crema de calabacín Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz caldoso de carne Filete de pollo Ensalada y Ketchup Fruta y leche	Patatas Riojanas Halibut empanado Ensalada de jamón Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Espirales con tomate Filete de bacalao al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Puré de calabaza Escalope de cerdo Patatas fritas Melocotón en almíbar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Arroz con tomate y salchichas Burger meat (Hamburguesa) Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Coditos gratinados Merluza empanada Coliflor rebozada Yogur o fruta	Judías blancas Tortilla de patata Ensalada de atún Fruta y leche	Crema de verduras Pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Lentejas estofadas Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 30				
No lectivo				

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

