

Menú de Marzo

CURSO 17-18

			JUEVES 1 Patatas a la jardinera Flamenquines Zanahorias baby salteadas Fruta y leche	VIERNES 2 Vigilia Puré de verdura Huevos con atún gratinados Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 5 Sopa de estrellitas Burguer meat (Hamburguesa) Patatas fritas Fruta y leche	MARTES 6 Crema de calabaza Lacón a la gallega Patatas al vapor Yogur o fruta	MIÉRCOLES 7 Arroz tres delicias Bacalao con tomate Verduras salteadas Fruta y leche	JUEVES 8 Tallarines con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche	VIERNES 9 Vigilia Alubias pintas Merluza a la Andaluza Ensalada de zanahoria Natillas de chocolate
LUNES 12 Puré de verduras Albóndigas Patatas a cuadros Fruta y leche	MARTES 13 Espirales gratinadas Halibut empanado Zanahorias y guisantes salteados Yogur o fruta	MIÉRCOLES 14 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y leche	JUEVES 15 Paella Salchichas frescas al ajillo Ensalada de manzana Fruta y leche	VIERNES 16 Vigilia Alubias blancas con verduras Tortilla española Ensalada de queso Fruta y leche
LUNES 19 Patatas guisadas con carne Rabas de calamar y croquetas Ensalada mixta Fruta y leche	MARTES 20 Puré de verdura Magro con tomate Arroz blanco Yogur o fruta	MIÉRCOLES 21 Lentejas Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	JUEVES 22 Sopa de picadillo Muslitos de pollo asados Patatas a cuadros Fruta y leche	VIERNES 23 No lectivo
LUNES 26 Vacaciones	MARTES 27 Vacaciones	MIÉRCOLES 28 Vacaciones	JUEVES 29 Vacaciones	VIERNES 30 Vacaciones

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 Marzo celiacos

CURSO 17-18

			JUEVES 1 Patatas a la jardinera Filete de ternera Zanahorias baby salteadas Fruta y leche	VIERNES 2 Vigilia Puré de verdura Huevos con atún gratinados Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 5 Sopa de estrellitas Burguer meat (Hamburguesa) Patatas fritas Fruta y leche	MARTES 6 Crema de calabaza Lacón a la gallega Patatas al vapor Yogur o fruta	MIÉRCOLES 7 Arroz tres delicias Bacalao con tomate Verduras salteadas Fruta y leche	JUEVES 8 Tallarines con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche	VIERNES 9 Vigilia Alubias pintas Merluza al horno Ensalada de zanahoria Natillas de chocolate
LUNES 12 Puré de verduras Albóndigas Patatas a cuadros Fruta y leche	MARTES 13 Espirales gratinadas Halibut al horno Zanahorias y guisantes salteados Yogur o fruta	MIÉRCOLES 14 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y leche	JUEVES 15 Paella Salchichas frescas al ajillo Ensalada de manzana Fruta y leche	VIERNES 16 Vigilia Alubias blancas con verduras Tortilla española Ensalada de queso Fruta y leche
LUNES 19 Patatas guisadas con carne Filete de ternera Ensalada mixta Fruta y leche	MARTES 20 Puré de verdura Magro con tomate Arroz blanco Yogur o fruta	MIÉRCOLES 21 Lentejas Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	JUEVES 22 Sopa de picadillo Muslitos de pollo asados Patatas a cuadros Fruta y leche	VIERNES 23 No lectivo
LUNES 26 Vacaciones	MARTES 27 Vacaciones	MIÉRCOLES 28 Vacaciones	JUEVES 29 Vacaciones	VIERNES 30 Vacaciones

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 Marzo alérgicos al huevo

CURSO 17-18

			JUEVES 1 Patatas a la jardinera Filete de ternera Zanahorias baby salteadas Fruta y leche	VIERNES 2 Vigilia Puré de verdura Lomo adobado Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 5 Sopa de estrellitas Burguer meat (Hamburguesa) Patatas fritas Fruta y leche	MARTES 6 Crema de calabaza Lacón a la gallega Patatas al vapor Yogur o fruta	MIÉRCOLES 7 Arroz tres delicias Bacalao con tomate Verduras salteadas Fruta y leche	JUEVES 8 Tallarines con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche	VIERNES 9 Vigilia Alubias pintas Merluza a la Andaluza Ensalada de zanahoria Natillas de chocolate
LUNES 12 Puré de verduras Albóndigas Patatas a cuadros Fruta y leche	MARTES 13 Espirales gratinadas Halibut al horno Zanahorias y guisantes salteados Yogur o fruta	MIÉRCOLES 14 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y leche	JUEVES 15 Paella Salchichas frescas al ajillo Ensalada de manzana Fruta y leche	VIERNES 16 Vigilia Alubias blancas con verduras Filete de pollo Ensalada mixta Fruta y leche
LUNES 19 Patatas guisadas con carne Filete de ternera Ensalada mixta Fruta y leche	MARTES 20 Puré de verdura Magro con tomate Arroz blanco Yogur o fruta	MIÉRCOLES 21 Lentejas Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	JUEVES 22 Sopa de picadillo Muslitos de pollo asados Patatas a cuadros Fruta y leche	VIERNES 23 No lectivo
LUNES 26 Vacaciones	MARTES 27 Vacaciones	MIÉRCOLES 28 Vacaciones	JUEVES 29 Vacaciones	VIERNES 30 Vacaciones

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 Marzo alérgicos a las legumbres

CURSO 17-18

			JUEVES 1 Patatas a la jardinera Filete de ternera Zanahorias baby salteadas Fruta y leche	VIERNES 2 Vigilia Puré de verdura Huevos con atún gratinados Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 5 Sopa de estrellitas Burguer meat (Hamburguesa) Patatas fritas Fruta y leche	MARTES 6 Crema de calabaza Lacón a la gallega Patatas al vapor Yogur o fruta	MIÉRCOLES 7 Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Verduras salteadas Fruta y leche	JUEVES 8 Tallarines con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche	VIERNES 9 Vigilia Patatas con carne Merluza a la Andaluza Ensalada de zanahoria Gelatina
LUNES 12 Puré de verduras Albóndigas Patatas a cuadros Fruta y leche	MARTES 13 Espirales gratinadas Halibut empanado Zanahorias saltadas Yogur o fruta	MIÉRCOLES 14 Sopa de cocido Cocido completo (sin garbanzos) Fruta y leche	JUEVES 15 Paella Salchichas frescas al ajillo Ensalada de manzana Fruta y leche	VIERNES 16 Vigilia Puré de zanahoria Tortilla española Ensalada de queso Fruta y leche
LUNES 19 Patatas guisadas con carne Filete de ternera Ensalada mixta Fruta y leche	MARTES 20 Puré de verdura Magro con tomate Arroz blanco Yogur o fruta	MIÉRCOLES 21 Arroz con tomate Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	JUEVES 22 Sopa de picadillo Muslitos de pollo asados Patatas a cuadros Fruta y leche	VIERNES 23 No lectivo
LUNES 26 Vacaciones	MARTES 27 Vacaciones	MIÉRCOLES 28 Vacaciones	JUEVES 29 Vacaciones	VIERNES 30 Vacaciones

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 Marzo alérgicos al pescado

CURSO 17-18

			JUEVES 1 Patatas a la jardinera Filete de ternera Zanahorias baby salteadas Fruta y leche	VIERNES 2 Vigilia Puré de verdura Tortilla de patata Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 5 Sopa de estrellitas Burguer meat (Hamburguesa) Patatas fritas Fruta y leche	MARTES 6 Crema de calabaza Lacón a la gallega Patatas al vapor Yogur o fruta	MIÉRCOLES 7 Arroz tres delicias Filete de ternera Verduras salteadas Fruta y leche	JUEVES 8 Tallarines con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche	VIERNES 9 Vigilia Alubias pintas Tortilla de patata Ensalada de zanahoria Natillas de chocolate
LUNES 12 Puré de verduras Albóndigas Patatas a cuadros Fruta y leche	MARTES 13 Espirales gratinadas Lomo adobado Zanahorias y guisantes salteados Yogur o fruta	MIÉRCOLES 14 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y leche	JUEVES 15 Paella Salchichas frescas al ajillo Ensalada de manzana Fruta y leche	VIERNES 16 Vigilia Alubias blancas con verduras Tortilla española Ensalada de queso Fruta y leche
LUNES 19 Patatas guisadas con carne Filete de ternera Ensalada mixta Fruta y leche	MARTES 20 Puré de verdura Magro con tomate Arroz blanco Yogur o fruta	MIÉRCOLES 21 Lentejas Burguer meat (Hamburguesa) Ensalada de maíz Fruta y leche	JUEVES 22 Sopa de picadillo Muslitos de pollo asados Patatas a cuadros Fruta y leche	VIERNES 23 No lectivo
LUNES 26 Vacaciones	MARTES 27 Vacaciones	MIÉRCOLES 28 Vacaciones	JUEVES 29 Vacaciones	VIERNES 30 Vacaciones

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 Marzo alérgicos proteína leche

CURSO 17-18

			JUEVES 1 Patatas a la jardinera Filete de ternera Zanahorias baby salteadas Fruta	VIERNES 2 Vigilia Puré de verdura Tortilla de patata Ensalada de maíz Fruta
LUNES 5 Sopa de estrellitas Burguer meat (Hamburguesa) Patatas fritas Fruta	MARTES 6 Crema de calabaza Lacón a la gallega Patatas al vapor Yogur de soja o fruta	MIÉRCOLES 7 Arroz tres delicias Bacalao con tomate Verduras salteadas Fruta	JUEVES 8 Tallarines con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta	VIERNES 9 Vigilia Alubias pintas Merluza a la Andaluza Ensalada de zanahoria Gelatina
LUNES 12 Puré de verduras Albóndigas Patatas a cuadros Fruta	MARTES 13 Espirales con tomate Halibut empanado Zanahorias y guisantes salteados Yogur de soja o fruta	MIÉRCOLES 14 Sopa de cocido Cocido completo Fruta	JUEVES 15 Paella Salchichas frescas al ajillo Ensalada de manzana Fruta	VIERNES 16 Vigilia Alubias blancas con verduras Tortilla española Ensalada mixta Fruta
LUNES 19 Patatas guisadas con carne Filete de ternera Ensalada mixta Fruta	MARTES 20 Puré de verdura Magro con tomate Arroz blanco Yogur de soja o fruta	MIÉRCOLES 21 Lentejas Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta	JUEVES 22 Sopa de picadillo Muslitos de pollo asados Patatas a cuadros Fruta	VIERNES 23 No lectivo
LUNES 26 Vacaciones	MARTES 27 Vacaciones	MIÉRCOLES 28 Vacaciones	JUEVES 29 Vacaciones	VIERNES 30 Vacaciones

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 Marzo alérgicos frutos secos

CURSO 17-18

			JUEVES 1 Patatas a la jardinera Filete de ternera Zanahorias baby salteadas Fruta y leche	VIERNES 2 Vigilia Puré de verdura Huevos con atún gratinados Patatas fritas Fruta y leche
LUNES 5 Sopa de estrellitas Burguer meat (Hamburguesa) Patatas fritas Fruta y leche	MARTES 6 Crema de calabaza Lacón a la gallega Patatas al vapor Yogur o fruta	MIÉRCOLES 7 Arroz tres delicias Bacalao con tomate Verduras salteadas Fruta y leche	JUEVES 8 Tallarines con chorizo Filete de pollo Ensalada de maíz Fruta y leche	VIERNES 9 Vigilia Alubias pintas Merluza a la Andaluza Ensalada de zanahoria Natillas de chocolate
LUNES 12 Puré de verduras Albóndigas Patatas a cuadros Fruta y leche	MARTES 13 Espirales gratinadas Halibut empanado Zanahorias y guisantes salteados Yogur o fruta	MIÉRCOLES 14 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y leche	JUEVES 15 Paella Salchichas frescas al ajillo Ensalada de manzana Fruta y leche	VIERNES 16 Vigilia Alubias blancas con verduras Tortilla española Ensalada de queso Fruta y leche
LUNES 19 Patatas guisadas con carne Filete de ternera Ensalada mixta Fruta y leche	MARTES 20 Puré de verdura Magro con tomate Arroz blanco Yogur o fruta	MIÉRCOLES 21 Lentejas Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	JUEVES 22 Sopa de picadillo Muslitos de pollo asados Patatas a cuadros Fruta y leche	VIERNES 23 No lectivo
LUNES 26 Vacaciones	MARTES 27 Vacaciones	MIÉRCOLES 28 Vacaciones	JUEVES 29 Vacaciones	VIERNES 30 Vacaciones

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

