



MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G EN REBOZADOS



MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 5 rows of menu items. Includes allergen icons for gluten and egg.

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 5 rows of menu items. Includes allergen icons for egg and pork.

MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA



MENÚ SIN CERDO



Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 5 rows of menu items. Includes allergen icons for dairy and pork.

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 5 rows of menu items. Includes allergen icons for dairy and pork.



# MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



## MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA CARNE EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
CREMA CALABACIN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	<b>ESPAGUETIS INTEGRALES</b> C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO SAN JACOBO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS CINTA DE LOMO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>ARROZ INTEGRAL</b> C/TOMATE TORTILLA CALABACIN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PAELLA DE MARISCO CROQUETAS C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22	23	24	25
ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	TALLARINES CON BACON MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29	30		
PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>MENÚ SOSTENIBLE</b> MACARRONES ECO BOLOÑESA RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gledin Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VEGOS AL MES SE PONDRÁ FRUTA <b>ECOLÓGICA</b></p>	

## MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGINIA SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS SAN JACOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA CINTA DE LOMO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA QUESO C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	<b>ESPAGUETIS INTEGRALES</b> C/VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO SAN JACOBO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO C/ LOMO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA NATILLAS
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN TORTILLA CALABACIN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ CON TOMATE CROQUETAS C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAGOUT PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22	23	24	25
ARROZ C/TOMATE CINTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> <b>COMUNIDAD DE MADRID</b> SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	TALLARINES CON BACON PAVO EN SALSA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FLAN
28	29	30		
PATATAS CON VERDURAS CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>MENÚ SOSTENIBLE</b> MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PAELLA DE POLLO HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gledin Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VEGOS AL MES SE PONDRÁ FRUTA <b>ECOLÓGICA</b></p>	