

## Menú de Enero

CURSO 19-20

		<b>MIÉRCOLES 1</b>	<b>JUEVES 2</b>	<b>VIERNES 3</b>
		<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>
<b>LUNES 6</b>	<b>MARTES 7</b>	<b>MIÉRCOLES 8</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>VIERNES 10</b>
<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche	Lentejas con verduras Merluza Andaluza Brécol rehogado Fruta y leche
<b>LUNES 13</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>MIÉRCOLES 15</b>	<b>JUEVES 16</b>	<b>VIERNES 17</b>
Judías verdes con jamón Jamoncitos de pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Arroz con tomate Bacalao al horno Zanahorias baby salteadas Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Patatas guisadas con carne Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	Alubias pintas con arroz Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche
<b>LUNES 20</b>	<b>MARTES 21</b>	<b>MIÉRCOLES 22</b>	<b>JUEVES 23</b>	<b>VIERNES 24</b>
Macarrones gratinados Merluza al horno con salsa de puerro Fruta y leche	Lentejas Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur o fruta	Sopa de arroz Halibut empanado Ensalada de manzana Fruta y leche	Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias y guisantes Fruta y leche
<b>LUNES 27</b>	<b>MARTES 28</b>	<b>MIÉRCOLES 29</b>	<b>JUEVES 30</b>	<b>VIERNES 31</b>
Lentejas con verduras Tortilla española Ensalada de maíz Fruta y leche	Judías verdes salteadas Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur o fruta	Coditos Boloñesa Rabas de calamar Ensalada mixta Fruta y leche	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Guisantes salteados Fruta y leche

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 Enero celiacos

CURSO 19-20

		<b>MIÉRCOLES 1</b>	<b>JUEVES 2</b>	<b>VIERNES 3</b>
		<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>
<b>LUNES 6</b>	<b>MARTES 7</b>	<b>MIÉRCOLES 8</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>VIERNES 10</b>
<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche	Lentejas con verduras Merluza Andaluza Brécol rehogado Fruta y leche
<b>LUNES 13</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>MIÉRCOLES 15</b>	<b>JUEVES 16</b>	<b>VIERNES 17</b>
Judías verdes con jamón Jamoncitos de pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Arroz con tomate Bacalao al horno Zanahorias baby salteadas Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Patatas guisadas con carne Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	Alubias pintas con arroz Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche
<b>LUNES 20</b>	<b>MARTES 21</b>	<b>MIÉRCOLES 22</b>	<b>JUEVES 23</b>	<b>VIERNES 24</b>
Macarrones gratinados Merluza al horno con salsa de puerro Fruta y leche	Lentejas Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur o fruta	Sopa de arroz Halibut al horno Ensalada de manzana Fruta y leche	Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias y guisantes Fruta y leche
<b>LUNES 27</b>	<b>MARTES 28</b>	<b>MIÉRCOLES 29</b>	<b>JUEVES 30</b>	<b>VIERNES 31</b>
Lentejas con verduras Tortilla española Ensalada de maíz Fruta y leche	Judías verdes salteadas Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur o fruta	Coditos Boloñesa Merluza al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Guisantes salteados Fruta y leche

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 Enero alérgicos al huevo

CURSO 19-20

		<b>MIÉRCOLES 1</b>	<b>JUEVES 2</b>	<b>VIERNES 3</b>
		<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>
<b>LUNES 6</b>	<b>MARTES 7</b>	<b>MIÉRCOLES 8</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>VIERNES 10</b>
<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche	Lentejas con verduras Merluza Andaluza Brécol rehogado Fruta y leche
<b>LUNES 13</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>MIÉRCOLES 15</b>	<b>JUEVES 16</b>	<b>VIERNES 17</b>
Judías verdes con jamón Jamoncitos de pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Arroz con tomate Bacalao al horno Zanahorias baby salteadas Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Patatas guisadas con carne Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	Alubias pintas con arroz Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche
<b>LUNES 20</b>	<b>MARTES 21</b>	<b>MIÉRCOLES 22</b>	<b>JUEVES 23</b>	<b>VIERNES 24</b>
Macarrones gratinados Merluza al horno con salsa de puerro Fruta y leche	Lentejas Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur o fruta	Sopa de arroz (Sin huevo) Halibut al horno Ensalada de manzana Fruta y leche	Alubias blancas con verduras Filete de ternera Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias y guisantes Fruta y leche
<b>LUNES 27</b>	<b>MARTES 28</b>	<b>MIÉRCOLES 29</b>	<b>JUEVES 30</b>	<b>VIERNES 31</b>
Lentejas con verduras Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche	Judías verdes salteadas Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur o fruta	Coditos Boloñesa Merluza al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Guisantes salteados Fruta y leche

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 Enero alérgicos legumbres*

CURSO 19-20

		<b>MIÉRCOLES 1</b>	<b>JUEVES 2</b>	<b>VIERNES 3</b>
		<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>
<b>LUNES 6</b>	<b>MARTES 7</b>	<b>MIÉRCOLES 8</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>VIERNES 10</b>
<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche	Arroz con tomate Merluza Andaluza Brécol rehogado Fruta y leche
<b>LUNES 13</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>MIÉRCOLES 15</b>	<b>JUEVES 16</b>	<b>VIERNES 17</b>
Pure de zanahoria Jamoncitos de pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Arroz con tomate Bacalao al horno Zanahorias baby salteadas Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido (sin garbanzos) Fruta y leche	Patatas guisadas con carne Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	Macarrones gratinados Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche
<b>LUNES 20</b>	<b>MARTES 21</b>	<b>MIÉRCOLES 22</b>	<b>JUEVES 23</b>	<b>VIERNES 24</b>
Macarrones gratinados Merluza al horno con salsa de puerro Fruta y leche	Pure de verduras Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur o fruta	Sopa de arroz Halibut empanado Ensalada de manzana Fruta y leche	Tallarines con tomate Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias Fruta y leche
<b>LUNES 27</b>	<b>MARTES 28</b>	<b>MIÉRCOLES 29</b>	<b>JUEVES 30</b>	<b>VIERNES 31</b>
Sopa de estrellitas Tortilla española Ensalada de maíz Fruta y leche	Pure de calabacín Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur o fruta	Coditos Boloñesa Merluza al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Sopa de cocido Cocido (sin garbanzos) Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Verduritas salteadas Fruta y leche

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 Enero alérgicos pescado

CURSO 19-20

		MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
Vacaciones	Vacaciones	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche	Lentejas con verduras Tortilla de jamón Brécol rehogado Fruta y leche
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Judías verdes con jamón Jamoncitos de pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Arroz con tomate Filete de ternera Zanahorias baby salteadas Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Patatas guisadas con carne Tortilla francesa Ensalada de maíz Fruta y leche	Alubias pintas con arroz Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Macarrones gratinados Chuleta Sajonia con salsa de puerro Fruta y leche	Lentejas Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur o fruta	Sopa de arroz Hamburguesa Ensalada de manzana Fruta y leche	Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias y guisantes Fruta y leche
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
Lentejas con verduras Tortilla española Ensalada de maíz Fruta y leche	Judías verdes salteadas Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur o fruta	Coditos Boloñesa Filete de pollo Ensalada mixta Fruta y leche	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Filete de ternera Guisantes salteados Fruta y leche

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 Enero alérgicos proteína de leche

CURSO 19-20

		MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
Vacaciones	Vacaciones	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche de soja	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche de soja	Lentejas con verduras Merluza Andaluza Brécol rehogado Fruta y leche de soja
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Judías verdes con jamón Jamoncitos de pollo asado Patatas fritas Fruta y leche de soja	Arroz con tomate Bacalao al horno Zanahorias baby salteadas Yogur de soja o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche de soja	Patatas guisadas con carne Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche de soja	Alubias pintas con arroz Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche de soja
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Macarrones con tomate Merluza al horno con salsa de puerro Fruta y leche de soja	Lentejas Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur de soja o fruta	Sopa de arroz Halibut empanado Ensalada de manzana Fruta y leche de soja	Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Fruta y leche de soja	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias y guisantes Fruta y leche de soja
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
Lentejas con verduras Tortilla española Ensalada de maíz Fruta y leche de soja	Judías verdes salteadas Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur de soja o fruta	Coditos Boloñesa Merluza al horno Ensalada mixta Fruta y leche de soja	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche de soja	Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Guisantes salteados Fruta y leche de soja

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 Enero alérgicos a frutos secos

CURSO 19-20

		MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
Vacaciones	Vacaciones	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche	Lentejas con verduras Merluza Andaluza Brécol rehogado Fruta y leche
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Judías verdes con jamón Jamoncitos de pollo asado Patatas fritas Fruta y leche	Arroz con tomate Bacalao al horno Zanahorias baby salteadas Yogur o fruta	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Patatas guisadas con carne Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	Alubias pintas con arroz Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Macarrones gratinados Merluza al horno con salsa de puerro Fruta y leche	Lentejas Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur o fruta	Sopa de arroz Halibut empanado Ensalada de manzana Fruta y leche	Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias y guisantes Fruta y leche
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
Lentejas con verduras Tortilla española Ensalada de maíz Fruta y leche	Judías verdes salteadas Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur o fruta	Coditos Boloñesa Merluza al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Sopa de cocido Cocido Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Guisantes salteados Fruta y leche

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 Enero bajo en grasa*

CURSO 19-20

		<b>MIÉRCOLES 1</b>	<b>JUEVES 2</b>	<b>VIERNES 3</b>
		<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>
<b>LUNES 6</b>	<b>MARTES 7</b>	<b>MIÉRCOLES 8</b>	<b>JUEVES 9</b>	<b>VIERNES 10</b>
<b>Vacaciones</b>	<b>Vacaciones</b>	Crema de calabacín Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta y leche	Espirales con tomate Hamburguesa Ensalada mixta Fruta y leche	Lentejas con verduras Merluza al horno Brécol rehogado Fruta y leche
<b>LUNES 13</b>	<b>MARTES 14</b>	<b>MIÉRCOLES 15</b>	<b>JUEVES 16</b>	<b>VIERNES 17</b>
Judías verdes con jamón Jamoncitos de pollo asado Patatas al vapor Fruta y leche	Arroz con tomate Bacalao al horno Zanahorias baby salteadas Yogur desnatado o fruta	Sopa de cocido (desgrasada) Cocido completo (Ternera,pollo,garbanzos) Fruta y leche	Patatas guisadas con carne Merluza al horno Ensalada de maíz Fruta y leche	Alubias pintas con arroz Lomo adobado Ensalada mixta Fruta y leche
<b>LUNES 20</b>	<b>MARTES 21</b>	<b>MIÉRCOLES 22</b>	<b>JUEVES 23</b>	<b>VIERNES 24</b>
Macarrones con tomate Merluza al horno con salsa de puerro Fruta y leche	Lentejas Filete de pollo a la plancha Calabacín salteado Yogur desnatado o fruta	Sopa de arroz Halibut al horno Ensalada de manzana Fruta y leche	Alubias blancas con verduras Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Fruta y leche	Puré de calabaza Filete de cerdo a la plancha Patatas ,zanahorias y guisantes Fruta y leche
<b>LUNES 27</b>	<b>MARTES 28</b>	<b>MIÉRCOLES 29</b>	<b>JUEVES 30</b>	<b>VIERNES 31</b>
Lentejas con verduras Tortilla francesa Ensalada de maíz Fruta y leche	Judías verdes salteadas Magro en salsa Patatas a cuadros Yogur desnatado o fruta	Coditos Boloñesa Merluza al horno Ensalada mixta Fruta y leche	Sopa de cocido (desgrasada) Cocido completo (Ternera,pollo,garbanzos) Fruta y leche	Arroz salteado con jamón Bacalao con tomate Guisantes salteados Fruta y leche

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

