

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<b>03</b> Macarrones con tomate y calabacín Merluza al horno con ensalada Fruta	<b>04</b> Crema de verduras de temporada Salchichas frescas de cerdo con patatas Fruta	<b>05</b> Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada mixta Fruta	
<b>09</b> Coditos con tomate Bacalao al horno con ensalada Fruta	<b>10</b> Crema de calabaza Albóndigas de ternera en salsa con arroz Yogur sin lactosa		<b>12</b> Judías verdes rehogadas Cinta de lomo a la plancha con patatas Fruta	<b>13</b> Arroz campesino Lomos de merluza al limón con ensalada Fruta
<b>16</b> <b>FESTIVO</b>		<b>18</b> Arroz con tomate Trucha asalmonada con ensalada Fruta	<b>19</b> Crema de zanahoria Hamburguesas con patatas Yogur sin lactosa	
<b>23</b> Arroz con pollo Fiambre de pavo con ensalada de lechuga y tomate Fruta	<b>24</b> Judías blancas caseras Salchichas frescas de ave con ensalada mixta Fruta	<b>25</b> Espirales con tomate Filete de pescadilla al horno con ensalada Yogur sin lactosa	<b>26</b> Sopa de letras Ternera en salsa con patatas Fruta	<b>27 DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE</b> Puré de la huerta (apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Muslitos de pollo asados con patatas Fruta
<b>30</b> Farfalle con jamón Merluza al limón con ensalada Fruta	<b>31</b> Judías verdes al ajoarriero Magro en salsa jardinera con patatas Fruta			

**DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE**

**¿SABES QUÉ ALIMENTOS TIENEN GLUTEN?**



Los menús se sirven acompañados de pan y agua.  
Personal propio, especializado y experimentado, elabora los menús íntegramente en nuestras instalaciones utilizando productos de primera calidad.

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro