

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 FESTIVO	03 Macarrones con tomate y calabacín Merluza al horno con ensalada Fruta	04 Crema de verduras de temporada Salchichas frescas de cerdo con patatas Fruta	05 Lentejas estofadas Tortilla francesa con ensalada mixta Fruta	06 Arroz a la ragance (con pollo y champiñones) Lomos de salmón al horno con lechuga y zanahoria rallada Fruta
09 Coditos con tomate Bacalao al horno con ensalada Fruta	10 Crema de calabaza Albóndigas de ternera en salsa con arroz Fruta	11 Sopa del cocido Cocido completo (garbanzos, chorizo, ternera, pollo, codillo, tocino y patatas) Fruta	12 Judías verdes rehogadas Cinta de lomo a la plancha con patatas Fruta	13 Arroz campesino Lomos de merluza al limón con ensalada Fruta
16 FESTIVO	17 Sopa de estrellas Pavo estofado con patatas Fruta	18 Arroz con tomate Trucha asalmonada con ensalada Fruta	19 Crema de zanahoria Hamburguesas con patatas Fruta	20 Judías pintas guisadas Tortilla francesa con ensalada de colores Fruta
23 Paella (calamares, mejillones, pollo, chirías, gambas, pimiento, guisantes) Fiambré de pavo con ensalada de lechuga y tomate Fruta	24 Judías blancas caseras Salchichas frescas de ave con ensalada mixta Fruta	25 Espirales con tomate Filete de pescadilla al horno con ensalada Fruta	26 Sopa de letras Ternera en salsa con patatas Fruta	27 DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE Puré de la huerta (apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Muslitos de pollo asados con patatas Fruta
30 Farfalle con jamón Merluza al limón con ensalada Fruta	31 Judías verdes al ajoarriero Magro en salsa jardinera con patatas Fruta			

DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE
¿SABES QUÉ ALIMENTOS TIENEN GLUTEN?

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

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