



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 3</p> <p>1º. Sopa de pescado con letras. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Muslo de pollo en su jugo</p> <p>-</p> <p>Carlottas al tomillo.</p> <p>-</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Lentejas a la castellana Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Soja(T), Molusco(T), Cacahuete, Frutos de cáscara (T), Apio (T), Mostaza (T)</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos ecológicos y judías verdes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Macarrones integrales con verdura y tomate. Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con guisantes Pescado, Crust., Mol.</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Crema de calabacín natural. Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 10</p> <p>1º. Judías huertanas con calabaza ecológica. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza al limón Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, aceitunas y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Leche, Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada campestre con zanahoria, maíz y lombarda. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Crema de espinacas natural. Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja(T)</p> <p>Patatas al curry. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. Sulfitos, Soja, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo Huevo</p> <p>2º. Filete de merluza al vapor Pescado, Crust., Mol.</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 17</p> <p>1º. Lentejas huertanas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Fogonero al horno con tomate Pescado, Crust., Mol.</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Sopa minestrone con zanahoria ecológica y piñones de pasta. Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo en su jugo a la mostaza Soja(T), Leche(T), Mostaza</p> <p>Patata panadera. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Espirales integrales con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado, Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Potaje de garbanzos. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten, Crustáceo(T), Molusco(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Rollito de primavera Huevo, Gluten, Apio (T)</p> <p>Pan de gamba Crust., Mol. (T), Pescado (T), Huevo, Gluten (T), Apio (T), Soja (T), Leche (T)</p> <p>2º. Arroz tres delicias Soja, Huevo, Leche</p> <p>Postre especial Leche Pan Gluten</p>
<p>Día 24</p> <p>1º. Fideuá campellera. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y lombarda. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de guisantes con aceite al romero y cebolla ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria, queso y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Arroz meloso con alubias y judías verdes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. Apio, Gluten, Huevo, Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Albóndigas de pollo estofadas con champiñón Gluten, Soja, Sulfitos</p> <p>Patatas. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>FESTIVO</p>

Un alérgeno* es un componente que puede provocar alergia o intolerancia a personas sensibles a dicho compuesto. Por lo general, los alérgenos* no son sustancias problemáticas en personas sanas. En esta tabla, la **presencia del alérgeno**, o de **trazas (T)** (debido a contacto cruzado), no siempre significa que la receta contenga ese alimento, sino que forma parte (en pequeñas cantidades) de la composición del ingrediente utilizado. En España, sólo el 5% de la población presenta algún tipo de alergia alimentaria. El 95% restante no presenta ninguna complicación al consumir dichos alérgenos*.

