



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 7</p> <p>1º. Espirales con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Lentejas estofadas con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Arroz con pollo y pimienta -</p> <p>2º. Filete de merluza al horno Pescado Ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos ecológicos y lluvia Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con carlota y champiñón Gluten, Sulfitos Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Pescado, Gluten, Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan integral Gluten</p>
<p>Día 14</p> <p>1º. Sopa de pescado con mollitas y fideos Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada mézclum con tomate cherry, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con calabaza Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Crustáceo(T), Huevo(T), Pescado, Soja(T), Leche, FSecos(T), Apio(T), Mostaza(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, caracolas y maíz. Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Crema de calabacín natural Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa con cebolla ecológica Sulfitos Ketchup - Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Macarrones con jamón y tomate Gluten, Huevo(T), Soja</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Arroz tres delicias. Soja, Huevo Salsa agrídulce Soja, Sulfitos</p> <p>2º. Pollo al limón - Pan de gambas. Gluten(T), Crustáceo, Huevo, Leche(T), Apio(T)</p> <p>Flan Leche Pan integral Gluten</p>
<p>Día 21</p> <p>1º. Caracolas con bacon y tomate. Gluten, Huevos(T), Soja</p> <p>2º. Filete de merluza al horno Pescado Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevo Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Crema de espinacas natural popeye. Sulfitos</p> <p>2º. Magro con tomate - Cortezas de trigo. Gluten, Soja(T)</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Arroz de verduras con pimiento ecológico -</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas. Gluten, Huevos(T), Apio</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Patatas al vapor Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan integral Gluten</p>
<p>Día 28</p> <p>1º. Crema de calabaza natural. Sulfitos</p> <p>2º. Filete de fogueiro con rebozado casero Gluten, Pescado Ensalada mézclum con tomate cherry, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 29</p> <p>1º. Sopa de cocido con fideos. Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Cocido completo con pollo, chorizo, garbanzos, apio y zanahoria ecológica. Soja, Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 30</p> <p>1º. Lentejas huertanas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 31</p> <p>1º. Arroz a banda. Crustáceos, Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo Soja, Leche Judías verdes salteadas. -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</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*.