



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 6</p> <p>1º. Crema espinacas natural con cebolla ecológica. Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo al limón</p> <p>- Arroz al curry.</p> <p>- Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Caracolas con chorizo y tomate. Gluten, Huevos(T), Soja</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Caldo de cocido con relleno y fideos. Apio, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Judías verdes</p> <p>- Ensalada de lechuga con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Lentejas estofadas con acelgas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo Soja, Leche Patatas a lo pobre. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Arroz caldoso con magro, garbanzos y verdura. Apio, Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Bacalao al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan integral Gluten</p>
<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y letras. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Ternera estofada con carlota y guisantes</p> <p>- Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Espirales a la boloñesa con queso rallado. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Leche</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con verduras Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con zanahoria ecológica. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria, atún y maíz. Sulfitos, Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Crema de calabaza natural. Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno</p> <p>- Cortezas de trigo. Gluten, Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Arroz de Sella. Huevo, Leche, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza al romero Pescado, Gluten Patatas panadera. Sulfitos Pisto.</p> <p>- Postre especial Gluten, Leche, FSecos(T) Pan integral Gluten</p>
<p>Día 20</p> <p>1º. Crema de verduras natural con calabacín ecológico y picatostes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con carlota y judías verdes Gluten, Sulfitos Caracolas al orégano. Gluten, Huevo(T)</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. Huevo</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Crustáceo(T), Huevo(T), Pescado, Soja(T), Leche, Molusco(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Sopa de cocido con estrellas. Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Cocido completo con pollo, ternera, chorizo, garbanzos y verdura. Apio, Soja, Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Olla de legumbres. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Filete de fogueño con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Fideuá campellera con atún y calamar. Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan integral Gluten</p>
<p>Día 27</p> <p>1º. Crema de puerro y calabacín natural. Sulfitos</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Pescado, Gluten, Huevo, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada mézclum con tomate cherry, espirales, zanahoria y maíz. Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Lentejas huertanas con espinacas. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos Soja, Leche Patatas a la brava. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 29</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Carlottitas con champiñón.</p> <p>- Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 30</p> <p>1º. Sopa reina con mollitas de gallina, garbanzos ecológicos y lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Ventresca de merluza con rebozado casero Pescado, Gluten Pisto.</p> <p>- Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>- Pan Gluten</p>	<p>Día 31</p> <p>1º. Arroz a banda con calamar. Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa al horno Sulfitos Patatas chip.</p> <p>- Kétchup.</p> <p>- Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Postre especial Gluten, Huevo, Leche(T) Refresco</p> <p>-</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*.