



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de jamón <b>Huevo</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Arroz de verduras con judías verdes, coliflor y pimienta roja -</p> <p>2º. Filete de filetán con rebozado casero <b>Gluten, Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Crema de <b>calabacín ecológico</b> natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas con carlota <b>Sulfitos, Gluten</b> Patatas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con calabaza <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 8</b></p> <p>1º. Espirales con jamón y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Soja</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza a la marinera con guisantes <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno <b>Huevo</b> Carlottitas con <b>cebolla ecológica</b> -</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero <b>Gluten, Huevo, Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con huevo duro <b>Apio, Gluten, Huevo</b></p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos <b>Soja, Leche</b> Puré de patata casero <b>Sulfitos, Leche</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, lombarda y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 15</b></p> <p>1º. Arroz a banda <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b></p> <p>2º. Caldero de gallina con patata <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Sulfitos</b> Mayonesa <b>Huevo</b></p> <p>Postre especial <b>Gluten, Huevo, Leche, Frutos de cáscara(T)</b> Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo al horno en su jugo -</p> <p>Patatas al vapor <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 19</b></p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado <b>Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</b></p> <p>2º. Filete de mújol a la romana <b>Pescado, Gluten, Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 20</b></p> <p>1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 21</b></p> <p>1º. Arroz con magro, <b>garbanzos ecológicos</b> y pimienta -</p> <p>2º. Merluza al horno con tomate <b>Pescado</b> Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 22</b></p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo <b>Soja, Leche</b> Patatas panadera <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Judías pintas con espinacas <b>Apio, Gluten, Huevo(T), Sulfitos</b></p> <p>2º. Crujientes de merluza <b>Gluten, Pescado</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada con puerro <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Magro estofado con <b>zanahoria ecológica</b> y champiñón -</p> <p>Patatas dado <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 27</b></p> <p>1º. Arroz a la cubana con huevo duro <b>Huevo</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza a las finas hierbas <b>Pescado, Gluten</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 28</b></p> <p>1º. Fideuá a la campellerera con atún <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 29</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con fideos <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Cocido completo con pollo, garbanzos y verduras <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta -</p> <p>Pan <b>Gluten</b></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\*.