



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 3</b></p> <p>1º. Crema de calabacín natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de abadejo con empanado casero <b>Pescado, Gluten, Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Arroz de verdura con pimiento, guisantes, coliflor y garrofo -</p> <p>2º. Cazuela de merluza <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Sulfitos</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Judías huertanas con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de jamón <b>Huevo</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Cocido con magro, chorizo, garbanzos, patata y col <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Crema de lentejas natural con verduras de temporada <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Lomo a la plancha <b>Soja, Leche</b> Tomate fresco - Hummus casero -</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado <b>Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza al limón <b>Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Carlotitas salteadas -</p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas y <b>apio ecológico</b> <b>Gluten, Sulfitos, Apio</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Arroz con magro, guisantes y judías verdes <b>Soja, Leche</b></p> <p>2º. Croquetas de bacalao <b>Gluten, Leche, Pescado, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y espárragos <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Sopa a la marinera con fideos <b>Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Patatas a la brava <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Espirales con verdura y tomate <b>Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno <b>Sulfitos</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro <b>Huevo</b></p> <p>2º. Crujientes de merluza <b>Pescado, Gluten</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 19</b></p> <p>1º. Lentejas a la castellana con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Lomo asado en su jugo <b>Soja, Leche</b> Patatas panadera <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 20</b></p> <p>1º. Crema de espinacas con <b>zanahoria ecológica</b> y picatostes <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero <b>Pescado, Gluten</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 21</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>
<p><b>Día 24</b></p> <p>1º. Fideuá campellerá con calamar <b>Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Arroz con pollo y judías verdes -</p> <p>2º. Ventresca de merluza con calabacín <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria, lombarda y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 27</b></p> <p>1º. Sopa juliana con garbanzos y letrás <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Albóndigas estofadas con carlotitas <b>Gluten, Sulfitos</b> Patatas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 28</b></p> <p>1º. Crema de <b>calabaza ecológica</b> natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Bacalao al horno con tomate <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - 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\*.