



	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
1º				SOPA DE COCIDO (SIN GLUTEN)	PATATAS A LA JARDINERA
2º				COCIDO COMPLETO	MERLUZA A LA MARINERA
3º				FRUTA NATURAL	ENSALADA DE LECHUGA GU
4º				PAN SIN GLUTEN	FRUTA NATURAL
5º					PAN SIN GLUTEN
	P 41 HC 68 G 23 Kcal 663,302	P 39 HC 78 G 26 Kcal 731,31	P 19 HC 101 G 27 Kcal 755,285	P 32 HC 89 G 17 Kcal 668	P 27 HC 17 Kcal 580
1º	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	GARBANZOS CON VERDURAS	ARROZ CON TOMATE	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS	<p>CREMA DE CARNIVAL</p> <p>PIZZA SIN GLUTEN</p> <p>ENSALADA VENECIANA</p> <p>FRUTA EN ALMÍBAR</p> <p>PAN SIN GLUTEN</p>
2º	RAGOUT DE PAVO A LA JARDINERA	TORTILLA FRANCESA	LENGUADINA AL HORNO	CINTA DE LOMO A LA MADRILEÑA	
3º	PATATAS DADO GU	CALABACÍN AL HORNO GU	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	ENSALADA MIXTA GU	
4º	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	
5º	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	
	P 41 HC 68 G 23 Kcal 663,302	P 39 HC 78 G 26 Kcal 731,31	P 19 HC 101 G 27 Kcal 755,285	P 41 HC 75 G 31 Kcal 763,504	P 14 HC 66 G 19 Kcal 501
10	MACARRONES (SIN GLUTEN) AL POMODORO	CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIA	SOPA DE COCIDO (SIN GLUTEN)	PAELLA DE VERDURAS	BRÓCOLI CON PATATA Y PIMENTÓN
2º	FILETES RUSOS DE TERNERA	LENGUADINA AL HORNO	COCIDO COMPLETO	MERLUZA A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA
3º	ENSALADA MIXTA GU	PATATAS FRITAS GU	FRUTA NATURAL	ENSALADA CON ZANAHORIA GU	PATATAS CUBO GU
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL
5º	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN
	P 28 HC 84 G 38 Kcal 830	P 26 HC 69 G 29 Kcal 661,758	P 32 HC 89 G 17 Kcal 668,406	P 22 HC 98 G 23 Kcal 730,854	P 28 HC 61 G 40 Kcal 618,45
1º	JUDIAS BLANCAS CON VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA	ESPAGUETIS (SIN GLUTEN) CON CHORIZO Y TOMATE	No lectivo	No lectivo
2º	CINTA DE LOMO A LA PLANCHA	MAGRO A LA JARDINERA	SALMÓN AL HORNO		
3º	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	PATATAS PANADERA GU	ENSALADA GU		
4º	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	FLAN		
5º	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN		
	P 54 HC 70 G 26 Kcal 743,879	P 29 HC 89 G 36 Kcal 925	P 26 HC 69 G 29 Kcal 661,758		
1º	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE COCIDO (SIN GLUTEN)	ARROZ CANTONÉS	PATATAS GUIADAS CON PICADILLO	
2º	ALBÓNDIGAS DE TERNERA (SIN GLUTEN) CON SALSA DE TOMATE	COCIDO COMPLETO	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA	JAMONCITOS DE POLLO ASADOS	
3º	PATATAS DADO GU	FRUTA NATURAL	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA GU	ZANAHORIA SALTEADA	
4º	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	
5º	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	
	P 23 HC 63 G 21 Kcal 564	P 32 HC 89 G 17 Kcal 668,406	P 22 HC 98 G 23 Kcal 730,854	P 25 HC 83 G 28 Kcal 726	

ALÉRGENOS

- 1. Gluten
- 2. Crustáceos
- 3. Huevo
- 4. Pescados
- 5. Cacahuets
- 6. Soja
- 7. Leche
- 8. F. cáscara
- 9. Apio
- 10. Mostaza
- 11. Sésamo
- 12. Altramucos
- 13. Sulfitos
- 14. Moluscos