

## MENÚ ENERO 2021 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA		COMIDA		CENA	
Lunes	Pasta en salsa napolitana. Merluza rebozada con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Yogur.	Miércoles	Patatas en salsa verde. Merluza con pisto. Fruta.	Ensalada mixta. Pollo. Fruta.		
11			27				
Martes	Lentejas estofadas con verduras. Revuelto de champiñón con ensalada. Fruta.	Sopa. Pescado. Yogur.	Jueves	Lentejas estofadas. Tortilla de patata con ensalada. Piña en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Pescado. Yogur.		
12			28				
Miércoles	Crema de verduras. Ragout de ternera con zanahoria baby. Fruta.	Arroz. Pescado. Fruta.	Viernes	Crema de calabacín. Pollo asado con ensalada. Yogur.	Ensalada mixta. Ternera. Natillas.		
13			29				
Jueves	Arroz con verduras. Pollo asado al limón con ensalada. Piña en su jugo (sin azúcar añadido).	Sopa. Tortilla. Natillas.					
14							
Viernes	Fideuá con verduras. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.	Ensalada. Pollo. Fruta.					
15							
Lunes	Judías verdes rehogadas. Filete de pavo en salsa de queso con ensalada. Fruta.	Sopa. Pescado. Fruta.					
18							
Martes	Crema de calabaza y patata. Ragout de pollo en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Sopa. Pavo. Yogur.					
19							
Miércoles	Pasta con chorizo. Merluza en salsa de pimientos con arroz. Fruta.	Ensalada mixta. Empanada. Fruta.					
20							
Jueves	Arroz con verduras. Chuletillas de pavo con ensalada. Piña en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Huevos rellenos. Yogur.					
21							
Viernes	Sopa de cocido. Cocido completo. Yogur.	Verdura. Pescado. Fruta.					
22							
Lunes	Judías verdes rehogadas. Revuelto con jamón de york y ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Yogur.					
25							
Martes	Garbanzos estofados con verduras. San Jacobo con ensalada. Fruta.	Sopa. Tortilla. Yogur.					
26							

### \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

<p><b>*INTOLERANCIA AL GLUTEN:</b>  <b>*ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:</b>  <b>*ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:</b>  <b>*ALERGIA A HUEVO:</b>  <b>*ALERGIA A FRUTOS SECOS:</b>  <b>*ALERGIA A SOJA:</b></p>	<p>Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.                      Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.                      Alimentos o productos libres de PLV.                      Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.                      Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.                      Elaboración de los alimentos sin soja.</p>
--	--