

MENÚ MAYO 2021 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO					
COMIDA		CENA	COMIDA		CENA
Lunes	DÍA FESTIVO		Miércoles	Judías blancas estofadas con verduras. Filete de pollo a la plancha con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.
3			19		
Martes	DÍA NO LECTIVO		Jueves	Fideuá. Merluza al horno con patata panadera. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Sopa. Tortilla. Lácteo.
4			20		
Miércoles	Pasta salteada con calabacín. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Sopa. Ternera. Fruta.	Viernes	Crema de verduras. Ragout de pavo en salsa con menestra. Yogur.	Verdura. Pescado. Fruta.
5			21		
Jueves	Lentejas estofadas con verduras. Tortilla de patata y chorizo con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Puré de patata. Pescado. Fruta.	Lunes	Judías verdes rehogadas con bacon. Croquetas con ensalada. Fruta.	Sopa. Empanada. Fruta.
6			24		
Viernes	Arroz con tomate. Pollo asado con patata panadera. Yogur.	Verdura. Pescado. Fruta.	Martes	Arroz con verduras. Atún con pisto. Fruta.	Ensalada. Pollo. Fruta.
7			25		
Lunes	Judías verdes con bacon. Pechuga Villaroy con ensalada. Fruta.	Sopa. Tortilla. Lácteo.	Miércoles	Crema de espárragos. Magro en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.
10			26		
Martes	Cuscús con verduras y huevo cocido. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Sopa. Pollo. Lácteo.	Jueves	Pasta salteada con queso. Merluza a la riojana con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Empanada. Fruta.
11			27		
Miércoles	Crema de calabaza. Chuletillas de pavo con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Viernes	Ensalada de garbanzos. Tortilla de patata con ensalada. Yogur.	Verdura. Pescado. Fruta.
12			28		
Jueves	Garbanzos estofados. Ragout de ternera a la jardinera. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Verdura. Tortilla. Lácteo.	Lunes	Ensalada de arroz con atún y maíz. Mini hamburguesas con tomate y patatas fritas. Fruta.	Puré de patata. Pescado. Lácteo.
13			31		
Viernes	Pasta en salsa carbonara. Bacalao con pisto. Yogur.	Ensalada. Empanada. Fruta.			
14					
Lunes	Arroz tres delicias. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Lácteo.			
17					
Martes	Judías verdes con tomate. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Sopa. Ternera. Fruta.			
18					

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