

MENÚ DICIEMBRE 2021 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA	COMIDA		CENA
Miércoles	Pasta con calabacín. Caballa al horno con patata panadera. Fruta.	Verdura. Pollo. Fruta.	Viernes	Lentejas. Pollo asado con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Sopa. Pescado. Fruta.
1			17		
Jueves	Guisantes con jamón. Ragout de pollo con zanahoria baby. Fruta.	Ensalada. Pescado. Yogur.	Lunes	Judías verdes salteadas con bacon. Pechuga Villarroy con ensalada. Fruta.	Verdura. Ternera. Fruta.
2			20		
Viernes	Sopa de ave. Tortilla francesa con menestra. Yogur.	Verdura. Hamburguesa. Fruta.	Martes	Crema de calabaza. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Ensalada mixta. Pescado. Yogur.
3			21		
Lunes	DÍA FESTIVO.		Miércoles	Pasta con tomate y chorizo. Croquetas con patatas fritas. Fruta/Turrón.	Sopa. Pescado. Fruta.
6			22		
Martes	DÍA NO LECTIVO.		Jueves	DÍA NO LECTIVO.	
7			23		
Miércoles	DÍA FESTIVO.		Viernes	DÍA NO LECTIVO.	
8			24		
Jueves	Arroz con tomate. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Fruta.	Lunes	DÍA NO LECTIVO.	
9			27		
Viernes	Pasta al pesto. Chuletas de pavo con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Ensalada mixta. Pescado. Yogur.	Martes	DÍA NO LECTIVO.	
10			28		
Lunes	Arroz con alcachofas. Flamenquines con ensalada. Fruta.	Verdura. Pavo. Fruta.	Miércoles	DÍA NO LECTIVO.	
13			29		
Martes	Pasta con tomate natural y mejillones. Merluza a la gallega con patata panadera. Fruta.	Sopa. Huevos rellenos. Fruta.	Jueves	DÍA NO LECTIVO.	
14			30		
Miércoles	Patatas boloñesa. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Yogur.	Viernes	DÍA NO LECTIVO.	
15			31		
Jueves	Crema de espárragos. Magro en salsa con ensalada. Fruta.	Ensalada. Empanada. Fruta.			
16					

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI A/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:

* ALERGI A AL PESCADO Y/O MARISCO:

* ALERGI A PROTEÍNA LECHE DE VACA:

* ALERGI A HUEVO:

* ALERGI A FRUTOS SECOS:

* ALERGI A SOJA:

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.