



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 1</p> <p>1º. Macarrones con calabacín, pimiento y tomate. Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno Sulfitos</p> <p>Cortezas de trigo Gluten, Soja(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Olla de legumbres. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, queso, zanahoria y maíz. Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Caldo casero con relleno, garbanzos y lluvia. Gluten, Huevo(T), Apio, Sulfitos</p> <p>2º. Filete de fogonero a la romana Pescado, Gluten, Huevo</p> <p>Patatas al vapor. Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Crema de verduras con calabacín ecológico y picatostes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo Soja, Leche</p> <p>Patatas panadera. Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), FSecos(T)</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Arroz de verduras con coliflor, garrofó y pimiento. -</p> <p>2º. Filete de merluza con tomate y carlotita Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan integral Gluten</p>
<p>Día 8</p> <p>Ensalada. Sulfitos</p> <p>1º. Sopa juliana con huevo duro y estrellas. Gluten, Huevo, Apio</p> <p>2º. Albóndigas guisadas con guisantes Sulfitos, Gluten</p> <p>Patatas. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Arroz con magro, garbanzos ecológicos, judías verdes y pimiento. -</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Molusco(T), Crustáceo(T), Huevo(T), Soja(T)</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Lentejas estofadas con acelgas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Espirales con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha - Carlotita y champiñón. -</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Porrusalda. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Merluza a la vasca con espárragos Pescado, Gluten</p> <p>Patatas. Sulfitos</p> <p>Postre especial Gluten, Huevo, Leche</p> <p>Pan integral Gluten</p>
<p>Día 15</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos. Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Judías verdes -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Huevo</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, caracolas, zanahoria y aceitunas. Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Crema de calabaza ecológica con picatostes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Magro con tomate, pimiento y carlota - Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), FSecos(T)</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 19</p> <p>FESTIVO</p>
<p>Día 29</p> <p>1º. Fideuá campellerà con atún y calamar. Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche</p> <p>Pisto -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 30</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos, huevo duro y letras. Gluten, Huevo, Apio</p> <p>2º. Rodaja de merluza rebozada desespinada Pescado, Molusco, Gluten, Huevo, Crustáceo(T), Soja(T), Sulfitos(T), Leche(T)</p> <p>Ensalada campestre con tomate, jamón, zanahoria y maíz. Sulfitos, Soja</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</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*.