



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 3</p> <p>1º. Crema de ternera con verduras de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Filete de abadejo con empanado casero Pescado, Gluten, Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo en pepitoria con cebolla ecológica Huevo, Gluten</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Arroz de verdura con pimiento, guisantes, coliflor y garrofo -</p> <p>2º. Cazuela de merluza Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Sulfitos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 6</p> <p>1º. Judías huertanas con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de jamón Huevo</p> <p>Ensalada campestre con tomate, maíz y palitos de cangrejo Sulfitos, Gluten, Huevo, Soja, Pescado, Crustáceo</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Cocido con magro, chorizo, garbanzos, patata y col Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 10</p> <p>1º. Crema de lentejas natural con verduras de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Lomo a la plancha Soja, Leche</p> <p>Tomate fresco - Hummus casero -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Ventresca de merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Carlottitas salteadas -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con espinacas y apio ecológico Gluten, Sulfitos, Apio</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Arroz con magro, guisantes y judías verdes Soja, Leche</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Pescado, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y espárragos Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno -</p> <p>Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 17</p> <p>1º. Espirales con caballa y tomate Pescado, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno Sulfitos</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Suprema de merluza con calabaza Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Lentejas a la castellana con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo asado en su jugo con manzana Soja, Leche</p> <p>Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Crema de espinacas con zanahoria ecológica y picatostes Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>FESTIVO</p>
<p>Día 24</p> <p>1º. Fideuá campellerera con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche</p> <p>Pisto suave -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Arroz con pollo y judías verdes -</p> <p>2º. Ventresca de merluza con calabacín Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Olla de legumbres con boniato Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria, maíz y atún Sulfitos, Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Sopa juliana con garbanzos y letras Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con carlottitas Gluten, Sulfitos</p> <p>Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Crema de calabaza ecológica natural Sulfitos</p> <p>2º. Bacalao al horno con tomate Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - 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*.