

MENÚ ESPECIAL SIN LÁCTEOS, TERNERA, TRIGO NI AZÚCAR JUNIO 2025

Semana 2-6	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	SOPA (PASTA SIN GLUTEN) DE LLUVIA	ARROZ CALDOSO CON VERDURAS	CREMA DE GUISANTES	COLIFLOR REHOGADA	ALUBIAS BLANCAS CON MAGRO
SEGUNDOS	POLLO ASADO	PESCADO BLANCO AL HORNO	LOMO A LA PLANCHA	CALDERETA DE CORDERO	PESCADO BLANCO AL AJILLO
GUARNICIÓN	PATATA DADO	ENSALADA	ENSALADA	ZANAHORIA SALTEADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	YOGUR NATURAL Y PAN INTEGRAL	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN
Semana 9-13	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	CREMA DE CALABACÍN	LENTEJAS CASTELLANAS	PASTA (SIN GLUTEN) CON VERDURAS	PATATAS ASADAS	ARROZ A LA CUBANA
SEGUNDOS	TORTILLA FRANCESA	PESCADO BLANCO EN PAPILLOTE	POLLO AL CHILINDRON	PAVO ESTOFADO	PESCADO AZUL AL HORNO
GUARNICIÓN	ENSALADA	VERDURAS ASADAS	CHAMPIÑÓN AL AJILLO		ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	YOGUR Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN INTEGRAL	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN
Semana 16-20	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	MACARRONES (SIN GLUTEN) CON ATUN	ARROZ CON VERDURAS Y POLLO	SALMOREJO		
SEGUNDOS	TORTILLA DE FRANCESA	PESCADO EN SALSA	BURGER CON PATATAS		
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA			
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	HELADO		
Semana 23-27	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	VACACIONES				
SEGUNDOS					
GUARNICIÓN					
POSTRE					
V.N.					
Propuesta Cenas					
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA					
ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)					
REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO					