

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
FESTIVO	Lentejas con chorizo y verduras Tortilla con jamón cocido con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta de temporada	Pasta a la carbonara (1,7) Pescado al horno con patatas y zanahoria (4) Fruta de temporada	Ensalada con queso fresco y frutos secos (7,8,12) Paella mixta (3,6,9) Yogur artesano (7)	Puré de zanahoria, puerro y patata Albóndigas de ternera a la jardinera (8,3,1) Fruta de temporada
DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12
Sopa de cocido con fideos (1,3,9,7) Merluza a la plancha con chips de boniato(4) Flan de huevo (3,7)	Estofado de judías blancas con cebolla, zanahoria y patata Lomo de cerdo a la plancha Fruta de temporada	Puré de brócoli Salchichas con pisto Fruta de temporada	Judías verdes cocidas con patata Bacalao en salsa verde (4) con guisantes salteados Fruta de temporada	Pasta a la napolitana con tomate frito, cebolla y zanahoria (1) Pollo con guisantes salteados Yogur artesano (7)
DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19
Garbanzos guisados con calabaza y cebolla Pescado a la bilbaína(ajos, guindilla,perejil,vinagre) (4,12) Fruta de temporada	Ensalada de pasta con atún, cebolla, tomate natural (1,4) Boquerones fritos (1,4) Fruta de temporada	Hervido de patata y espinacas Lomo de cerdo a la brasa Yogur artesano (7)	Ensalada con manzana y queso tierno (7,12) Paella mixta Yogur artesano (7)	Sopa de carne con buñuelos Pechuga de pollo Fruta de temporada
DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26
Arroz con verduras (pimiento, zanahoria, calabacín, brócoli) Tilapia al horno con patata (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín Chuleta de pavo con salsa verde Fruta de temporada	Ensalada de tomate y queso fresco con albahaca Fideuá (1,4,2,14) Yogur artesano	Ensalada de pasta con atún y huevo duro(1,4,3) Croquetas caseras de cocido (1,3,7) Fruta de temporada	Lentejas con verduras Calamares a la andaluza (1,14) Fruta de temporada
DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31		
Ensalada de legumbres con atún (4) Tortilla de calabacín con rodajas de tomate natural (3) Panacota con sirope de fresa (7)	Sopa de verduras con fideos (1,9) Hortalizas al horno con pollo (12) Fruta de temporada	Macarrones con tomate frito y queso gratinado (1,7) Hamburguesa con patatas fritas Fruta de temporada		

*Tendrán pan integral del mismo pueblo de Cinctorres 2-3 veces por semana y agua todos los días. Los yogures son de proximidad, de la marca “Els Massets, Torre Embesora (Castellón)”.

Aquellos alumnos con intolerancias o alergias tendrán platos alternativos, sustituyendo aquel plato/ingrediente que no puedan comer; por ejemplo los alumnos con intolerancia a la leche se les sustituirá por soja y los alumnos que no ingieran carne de cerdo se les sustituirá por otro tipo de carne en función del menú semanal.

ALÉRGICOS: 1.GLUTEN; 2. CRUSTÁCEOS; 3.HUEVOS; 4.PESCADO; 5.CACAHUETES; 6.SOJA; 7.LECHE Y DERIVADOS; 8. FRUTOS CON CÁSCARA
9. APIO; 10.MOSTAZA; 11.SÉSAMO; 12. DIÓXIDO DE AZUFRE O SULFITOS; 13.ALTRAMUCES; 14.MOLUSCOS