

Menú: SIN LEGUMBRES

MENÚ ESPECIAL

MES:

Maya

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Ensalada 1: lechuga, pera y calabacín rallado.
 Ensalada 2: lechuga, zanahoria, maíz y cebolla.
 Ensalada 3: lechuga, remolacha, olivas y apio.
 Ensalada 4: lechuga, repollo, maíz y manzana.
 Ensalada 5: mezclum, espinacas y rábanos.
G: Gazpachoo andaluz casero.

*Martes y Jueves: pan integral

<p>Arroz de carillada Untable casero de remolacha</p> <p>4</p> <p>E1 -YOGUR</p>	<p>Guisado de patatas Crujiente de palometa</p> <p>5</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Volcán de boloñesa Tortilla de queso</p> <p>6</p> <p>E3 -FRUTA ECO</p>	<p>Macarrones a la napolitana Merluza en salsa marinera</p> <p>7</p> <p>E4 -FRUTA</p>	<p>Arroz blanco Pavo al ajillo acompañado de patatas gajo</p> <p>8</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Patatas a la jardinera Nuggets caseros de pollo al horno</p> <p>11</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Crema de vegetales con tostones Salmón a las finas hierbas acompañado de quinoa salteada</p> <p>12</p> <p>E2 -FRUTA</p>	<p>Espirales en salsa de tomate Surtido de croquetas caseras</p> <p>13</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Arroz al horno Complementos del tradicional arroz al horno</p> <p>14</p> <p>E4 -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de pasta Huevos rotos</p> <p>15</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Arroz blanco con salsa de verduras Bacalao gratinado</p> <p>18</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Delicias caseras de coliflor a la napolitana Sopa con verduras</p> <p>19</p> <p>E2 -POSTRE SORPRESA</p>	<p>Fideuá de Marisco Revuelto de huevo</p> <p>20</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>Arroz blanco Sepia en salsa mery</p> <p>21</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Guisado de verduras Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>22</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Espaguetis ECO en salsa cremosa de champiñon Tortilla de cebolla caramelizada</p> <p>25</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Paella valenciana Rollito de queso gouda acompañado de pan tostado con aceite de oliva</p> <p>26</p> <p>G -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de pasta Magro a tacos en salsa de tomate acompañado de berenjena en tempura</p> <p>27</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA Sorprenderemos con las recetas más votadas por los alumnos para la elaboración del menú en el día cultural-gastronómico de cada mes.</p> <p>28</p> <p>E-X</p>	<p>Arroz blanco con tomate Delicias caseras de pescado al horno</p> <p>29</p> <p>E5 -FRUTA</p>



Ilum i taula

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



MES:

Maya

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Ensalada 1: lechuga, pera y calabacín rallado.
 Ensalada 2: lechuga, zanahoria, maíz y cebolla.
 Ensalada 3: lechuga, remolacha, olivas y apio.
 Ensalada 4: lechuga, repollo, maíz y manzana.
 Ensalada 5: mezclum, espinacas y rábanos.
G: Gazpachoo andaluz casero.

*Martes y Jueves: pan integral

<p>Arroz de carillada Hummus casero de remolacha</p> <p>4</p> <p>E1 -YOGUR</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Crujiente de palometa</p> <p>5</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Volcán de boloñesa Rollito de queso</p> <p>6</p> <p>E3 -FRUTA ECO</p>	<p>Macarrones a la napolitana Merluza en salsa marinera</p> <p>7</p> <p>E4 -FRUTA</p>	<p>Potaje de garbanzos Pavo al ajillo acompañado de patatas gajo</p> <p>8</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Lentejas ECO a la jardinera Nuggets caseros de pollo al horno</p> <p>11</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Crema de vegetales con tostones Salmón a las finas hierbas acompañado de quinoa salteada</p> <p>12</p> <p>E2 -FRUTA</p>	<p>Fabada vegetal Surtido de croquetas caseras</p> <p>13</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Arroz al horno con garbanzos Complementos del tradicional arroz al horno</p> <p>14</p> <p>E4 -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de pasta Pechuga de pollo a la plancha</p> <p>15</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Arroz blanco con salsa de verduras Bacalao gratinado</p> <p>18</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Delicias caseras de coliflor a la napolitana Alubias con verduras</p> <p>19</p> <p>E2 -POSTRE SORPRESA</p>	<p>Fideuá de Marisco Salteado de jamón, patata u queso</p> <p>20</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>Lentejas ECO a la jardinera Sepia en salsa mery</p> <p>21</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Guisado de verduras Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>22</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Espaguetis ECO en salsa cremosa de champiñon Pavo al ajillo</p> <p>25</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Paella valenciana Rollito de queso gouda acompañado de pan tostado con aceite de oliva</p> <p>26</p> <p>G -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de garbanzos Magro a tacos en salsa de tomate acompañado de berenjena en tempura</p> <p>27</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA Sorprenderemos con las recetas más votadas por los alumnos para la elaboración del menú en el día cultural-gastronómico de cada mes.</p> <p>28</p> <p>E-X</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Delicias caseras de pescado al horno</p> <p>29</p> <p>E5 -FRUTA</p>



Ilum i taula

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaquets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



Menú: SIN PROT (VACA, CABRA, OVEJA) - LACTOSA

MENÚ ESPECIAL

MES:

Maya

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Ensalada 1: lechuga, pera y calabacín rallado.
 Ensalada 2: lechuga, zanahoria, maíz y cebolla.
 Ensalada 3: lechuga, remolacha, olivas y apio.
 Ensalada 4: lechuga, repollo, maíz y manzana.
 Ensalada 5: mezclum, espinacas y rábanos.
G: Gazpachoo andaluz casero.

*Martes y Jueves: pan integral

<p>Arroz de carillada Hummus casero de remolacha</p> <p>4</p> <p>E1 -YOGUR*</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Crujiente de palometa</p> <p>5</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Volcán de boloñesa Tortilla francesa</p> <p>6</p> <p>E3 -FRUTA ECO</p>	<p>Macarrones a la napolitana Merluza en salsa marinera</p> <p>7</p> <p>E4 -FRUTA</p>	<p>Potaje de garbanzos Pavo al ajillo acompañado de patatas gajo</p> <p>8</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Lentejas ECO a la jardinera Nuggets caseros de pollo al horno</p> <p>11</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Crema de vegetales con tostones Salmón a las finas hierbas acompañado de quinoa salteada</p> <p>12</p> <p>E2 -FRUTA</p>	<p>Fabada vegetal Surtido de croquetas caseras</p> <p>13</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Arroz al horno con garbanzos Complementos del tradicional arroz al horno</p> <p>14</p> <p>E4 -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de pasta Huevos rotos</p> <p>15</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Arroz blanco con salsa de verduras Bacalao gratinado</p> <p>18</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Delicias caseras de coliflor a la napolitana Alubias con verduras</p> <p>19</p> <p>E2 -POSTRE SORPRESA</p>	<p>Fideuá de Marisco Revuelto de huevo</p> <p>20</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>Lentejas ECO a la jardinera Sepia en salsa mery</p> <p>21</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Guisado de verduras Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>22</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Espaguetis ECO en salsa cremosa de champiñon Tortilla de cebolla caramelizada</p> <p>25</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Paella valenciana Rollito vegano acompañado de pan tostado con aceite de oliva</p> <p>26</p> <p>G -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de garbanzos Magro a tacos en salsa de tomate acompañado de berenjena en tempura</p> <p>27</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA Sorprenderemos con las recetas más votadas por los alumnos para la elaboración del menú en el día cultural-gastronómico de cada mes.</p> <p>28</p> <p>E-X</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Delicias caseras de pescado al horno</p> <p>29</p> <p>E5 -FRUTA</p>



Ilum i taula

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaüets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



MES:

Maya

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Ensalada 1: lechuga, pera y calabacín rallado.
 Ensalada 2: lechuga, zanahoria, maíz y cebolla.
 Ensalada 3: lechuga, remolacha, olivas y apio.
 Ensalada 4: lechuga, repollo, maíz y manzana.
 Ensalada 5: mezclum, espinacas y rábanos.
G: Gazpachoo andaluz casero.

*Martes y Jueves: pan integral

<p>Arroz de verduras Hummus casero de remolacha</p> <p>4</p> <p>E1 -YOGUR</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Crujiente de palometa</p> <p>5</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Volcán de boloñesa vegetal Tortilla de queso</p> <p>6</p> <p>E3 -FRUTA ECO</p>	<p>Macarrones a la napolitana Merluza en salsa marinera</p> <p>7</p> <p>E4 -FRUTA</p>	<p>Potaje de garbanzos Pavo al ajillo acompañado de patatas gajo</p> <p>8</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Lentejas ECO a la jardinera Nuggets caseros de pollo al horno</p> <p>11</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Crema de vegetales con tostones Salmón a las finas hierbas acompañado de quinoa salteada</p> <p>12</p> <p>E2 -FRUTA</p>	<p>Fabada vegetal Surtido de croquetas caseras</p> <p>13</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Arroz al horno con garbanzos Complementos vegetales del arroz al horno</p> <p>14</p> <p>E4 -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de pasta Huevos rotos</p> <p>15</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Arroz blanco con salsa de verduras Bacalao gratinado</p> <p>18</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Delicias caseras de coliflor a la napolitana Alubias con verduras</p> <p>19</p> <p>E2 -POSTRE SORPRESA</p>	<p>Fideuá de Marisco Revuelto de huevo</p> <p>20</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>Lentejas ECO a la jardinera Sepia en salsa mery</p> <p>21</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Guisado de verduras Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>22</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Espaguetis ECO en salsa cremosa de champiñon Tortilla de cebolla caramelizada</p> <p>25</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Paella valenciana Rollito de queso gouda acompañado de pan tostado con aceite de oliva</p> <p>26</p> <p>G -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de garbanzos Soja texturizada en salsa de tomate acompañado de berenjena en tempura</p> <p>27</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA Sorprenderemos con las recetas más votadas por los alumnos para la elaboración del menú en el día cultural-gastronómico de cada mes.</p> <p>28</p> <p>E-X</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Delicias caseras de pescado al horno</p> <p>29</p> <p>E5 -FRUTA</p>



Ilum i taula

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaüets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



Menú: SIN CARNE

MENÚ ESPECIAL

MES:

Maya

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Ensalada 1: lechuga, pera y calabacín rallado.
 Ensalada 2: lechuga, zanahoria, maíz y cebolla.
 Ensalada 3: lechuga, remolacha, olivas y apio.
 Ensalada 4: lechuga, repollo, maíz y manzana.
 Ensalada 5: mezclun, espinacas y rábanos.
G: Gazpachoo andaluz casero.

*Martes y Jueves: pan integral

<p>Arroz de verduras Hummus casero de remolacha</p> <p>4</p> <p>E1 -YOGUR</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Crujiente de palometa</p> <p>5</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Volcán de boloñesa vegetal Tortilla de queso</p> <p>6</p> <p>E3 -FRUTA ECO</p>	<p>Macarrones a la napolitana Merluza en salsa marinera</p> <p>7</p> <p>E4 -FRUTA</p>	<p>Potaje de garbanzos Tortilla francesa acompañado de patatas gajo</p> <p>8</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Lentejas ECO a la jardinera Filete vegetal al horno</p> <p>11</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Crema de vegetales con tostones Salmón a las finas hierbas acompañado de quinoa salteada</p> <p>12</p> <p>E2 -FRUTA</p>	<p>Fabada vegetal Surtido de croquetas caseras</p> <p>13</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Arroz al horno con garbanzos Complementos vegetales del arroz al horno</p> <p>14</p> <p>E4 -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de pasta Huevos rotos</p> <p>15</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Arroz blanco con salsa de verduras Bacalao gratinado</p> <p>18</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Delicias caseras de coliflor a la napolitana Alubias con verduras</p> <p>19</p> <p>E2 -POSTRE SORPRESA</p>	<p>Fideuá de Marisco Revuelto de huevo</p> <p>20</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>Lentejas ECO a la jardinera Sepia en salsa mery</p> <p>21</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Guisado de verduras Filete vegetal al horno</p> <p>22</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Espaguetis ECO en salsa cremosa de champiñon Tortilla de cebolla caramelizada</p> <p>25</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Paella valenciana (sin carne) Rollito de queso gouda acompañado de pan tostado con aceite de oliva</p> <p>26</p> <p>G -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de garbanzos Soja texturizada en salsa de tomate acompañado de berenjena en tempura</p> <p>27</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA Sorprenderemos con las recetas más votadas por los alumnos para la elaboración del menú en el día cultural-gastronómico de cada mes.</p> <p>28</p> <p>E-X</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Delicias caseras de pescado al horno</p> <p>29</p> <p>E5 -FRUTA</p>



Ilum i taula

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaquets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



Menú: VEGETARIANO

MENÚ ESPECIAL

MES:

Maya

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Ensalada 1: lechuga, pera y calabacín rallado.
 Ensalada 2: lechuga, zanahoria, maíz y cebolla.
 Ensalada 3: lechuga, remolacha, olivas y apio.
 Ensalada 4: lechuga, repollo, maíz y manzana.
 Ensalada 5: mezclum, espinacas y rábanos.
G: Gazpachoo andaluz casero.

*Martes y Jueves: pan integral

<p>Arroz de verduras Hummus casero de remolacha</p> <p>4</p> <p>E1 -YOGUR</p>	<p>Estofado de lentejas ECO Crujiente vegetal</p> <p>5</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Volcán de boloñesa vegetal Tortilla de queso</p> <p>6</p> <p>E3 -FRUTA ECO</p>	<p>Macarrones a la napolitana Seitán en salsa de verduras</p> <p>7</p> <p>E4 -FRUTA</p>	<p>Potaje de garbanzos Tortilla francesa acompañado de patatas gajo</p> <p>8</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Lentejas ECO a la jardinera Filete vegetal al horno</p> <p>11</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Crema de vegetales con tostones Seitán a las finas hierbas acompañado de quinoa salteada</p> <p>12</p> <p>E2 -FRUTA</p>	<p>Fabada vegetal Surtido de croquetas caseras</p> <p>13</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Arroz al horno con garbanzos Complementos vegetales del arroz al horno</p> <p>14</p> <p>E4 -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de pasta Huevos rotos</p> <p>15</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Arroz blanco con salsa de verduras Tortilla de queso</p> <p>18</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Delicias caseras de coliflor a la napolitana Alubias con verduras</p> <p>19</p> <p>E2 -POSTRE SORPRESA</p>	<p>Fideuá de verduras Revuelto de huevo</p> <p>20</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>Lentejas ECO a la jardinera Tofu en salsa mery</p> <p>21</p> <p>G -FRUTA</p>	<p>Guisado de verduras Filete vegetal al horno</p> <p>22</p> <p>E5 -FRUTA</p>
<p>Espaguetis ECO en salsa cremosa de champiñon Tortilla de cebolla caramelizada</p> <p>25</p> <p>E1 -FRUTA</p>	<p>Paella valenciana (sin carne) Rollito de queso gouda acompañado de pan tostado con aceite de oliva</p> <p>26</p> <p>G -FRUTA ECO</p>	<p>Ensalada de garbanzos Soja texturizada en salsa de tomate acompañado de berenjena en tempura</p> <p>27</p> <p>E3 -FRUTA</p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA Sorprenderemos con las recetas más votadas por los alumnos para la elaboración del menú en el día cultural-gastronómico de cada mes.</p> <p>28</p> <p></p>	<p>Estofado de lentejas ECO Delicias caseras de verduras al horno</p> <p>29</p> <p>E5 -FRUTA</p>



Ilum i taula

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaüets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos

