

MENÚ OCTUBRE 22

CEIP LLUIS VIVES (BENAGUACIL)

ALERGIA FRUTOS SECOS+PIEL MELOCOTÓN+MANZANA

(almendras, avellanas, nueces, nueces de Brasil, anacardos, pistachos, pacanas y sus derivados)
SEMILLAS (pipas calabaza, girasol, piñones) Y CACAHUETE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
Pan-Lechuga, tomate, pepino y remolacha Arroz al horno Merluza a la plancha con brocoli salteado Fruta	Pan- Lechuga, tomate, NO manzana, no pasas Hervido valenciano o crema Pollo al horno y garbanzos salteados Mousse	Pan- Lechuga, carlota, canónigos, no nueces Sopa de cocido Tortilla de Patatas con tomate natural Fruta Eco	Pan-Lechuga, maíz, cebollita tierna, olivas Alubias pintas Hamburguesa artesana con hortalizas Eco asadas Fruta	Pan- No Frutos Secos Macarrones integrales provenzal Tomate, champiñón, hierbas provenzales, queso Caballa en escabeche con Ensalada (no f.secos) Fruta
10	11	12	13	14
Lechuga, tomate, espárragos, aceitunas verdes Pan Espaguetis Basilico (Cebolla, ajo, albahaca. Tomate entero, orégano) Tortilla de calabacín Eco con queso manchego Fruta	Pan- Lechuga, tomate, cebolla crujiente, no pipas Sopa Ave Jamoncitos de pollo al limón y repollo al pimentón Fruta	FIESTA	Pan integral -Lechuga, repollo, soja, carlota Arroz a la cubana Carbonero Orloff con dados de Calabaza Eco Yogurt	Pan- Lechuga, queso, tomate, maíz, cebolla Potaje de garbanzos (no majado de f.secos) Came empanada freir a parte con pisto Fruta eco
17	18	19	20	21
MEAT FREE MONDAY Pan- lechuga, brotes, pera, queso Fideua de champiñones vegetal (no soja texturizada) poned champi y cocktail setas Tortilla francesa con palomitas de coliflor Fruta	Pan- Lechuga, tomate, olivas, cebolla Lentejas juliana Pizza marinera Fruta	Pan-Lechuga, tomate, sardinillas, maíz Sopa de fideos (pasta y verduras eco) Albóndigas en salsa y dados de patata al horno Yogurt de beber	Pan- Crema de queso con no galletitas saladas poned nachos sin f.secos o fajitas Arroz "en fesols i naps" Calamares andaluza fritos a parte Ensalada Eco Fruta	Pan-Lechuga, tomate, carlota, apio Crema de guisantes NO tostones integrales Pavo al curry con cous-cous Fruta
24	25	26	27	28
Lechuga, tomate, no cacahuetes, NO manzana Pan Guisado de Ternera Tortilla de Cebolla Eco con queso Fruta	Humus (sin sésamo) no picos, poned pan Paella de verduras Boquerón Orly fritos a parte y Ensalada americana Eco Fruta	DIA HALLOWEEN Pan- Ensalada haloween (sin f.secos) Pasta terrorífica (sin f.secos) Alas de murcielago a la barbacoa con Fantasmitas (NO Palomitas de maíz), poned maíz salteado Ojos de monstruos (sin f.secos) sino Kriature	Pan-Lechuga, tomate, maíz, olivas, cebolla Fabada vegetal Merluza al horno con patatas panaderas al horno Fruta	Escarola, tomate, granada, no nueces y zanahoria Pan integral Sopa Maravilla Came al ajillo y bravas de zanahoria Fruta
31				
Lechuga, tomate, carlota y cebolla crujiente Pan Espirales con bechamel de espinacas Crunch de Eglefino freir a parte con tomate Fruta				

ALERGIA O INTOLERANCIA A LOS FRUTOS SECOS

Se considera fruto de cáscara según la legislación actual:

(almendras, avellanas, nueces, nueces de Brasil, anacardos, pistachos, pacanas y sus derivados)

Las pipas de girasol, pipas de calabaza y piñones son considerados semillas.

Los cacahuetes están considerados como otro grupo dentro de los alérgenos declarables

En este menú vamos a considerar los tres grupos como alergia a los FRUTOS SECOS, si su hij@ puede tomar alguno de los alimentos incluidos,

rogamos comuniquenlo al centro para que nos faciliten la información.

NO PUEDE MANZANA NI PIEL DE MELOCOTÓN