

MENÚ ALERGIAS NOVIEMBRE 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7
Paella mixta (pollo y pescado) Boquerones y ensalada mixta. Pan -Pera-leche	Lentejas guisadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada de zanahorias. Pan-mandarina-leche	Macarrones a la boloñesa Merluza en salsa verde con ensalada de remolacha. Pan integral-manzana-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de tomate y repollo. Pan -yogur-fruta	Crema de verduras variadas Pechuga de pollo empanada con ensalada de atún. Pan-zumo de fruta-leche
CEL: ATÚN CON TOMATE AH: ATÚN CON TOMATE AP: PAELLA DE POLLO/LOMO DE CERDO	LEG: PURÉ DE VERDURAS AH: POLLO CON ENSALADA	CEL: PASTA SIN GLUTEN AP: POLLO A LA PLANCHA	LEG: CARNE Y VERDURAS CEL: FIDEOS SIN GLUTEN	AH: POLLO REBOZ SIN HUEVO CEL: POLLO REBOZ SIN GLUTEN
Día 10	Día 11	Día 12	Día 13	Día 14
Judías verdes con jamón Tortilla de patatas y ensalada de atún Pan-pera-leche	Arroz con pollo Emperador rebozado con ensalada de maíz Pan-manzana-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de tomate y repollo. Pan integral -yogur-fruta	Patatas guisadas con carne y verduras Rabas de calamar con ensalada de remolacha. Pan-plátano-leche	FESTIVO DÍA DE LA ENSEÑANZA
AH: LOMO DE CERDO AP: ENSALADA MIXTA	CEL: EMPERADOR REBOZ. SIN GLUTEN AH: EMPREADOR REOZ. SIN HUEVO AP: SAN JACOBO	LEG: CARNE Y VERDURAS CEL: FIDEOS SIN GLUTEN	CEL: PESCADO CON TOMATE	
Día 17	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21
Fideúa mixta Salmón empanado con ensalada mixta Pan-mandarina-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de tomate y repollo. Pan-yogur-fruta	Arroz con tomate, huevos, salchichas y beicon Ensalada de atún. Pan integral-naranja-lácteo	Lentejas guisadas con chorizo Merluza con tomate y ensalada mixta Pan-plátano-leche	Coliflor rehogada Hamburguesas caseras con patatas y ensalada de maíz. Pan-manzana-zumos
CEL: PASTA SIN GLUTEN AP: FIDEÚA DE POLLO Y HUEVO CON TOMATE	LEG: CARNE Y VERDURAS CEL: FIDEOS SIN GLUTEN	AH: SE EXCLUYE HUEVO	LEG: PASTA CON VERDURAS AP: FILETE DE POLLO	CEL: HAMBURGUESA SIN GLUTEN AH: HAMBURGUESA SIN HUEVO
Día 24	Día 25	Día 26	Día 27	Día 28
Crema de calabaza Escalopes con ensalada de atún Pan-pera-leche	Espaguetis con beicon Fletán al horno con ensalada de maíz. Pan-manzana-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de repollo. Pan integral-yogur-fruta	Patatas guisadas con carne y verduras Palometa con tomate y ensalada mixta Pan-plátano-leche	Alubias blancas estofadas Tortilla francesa con atún y ensalada de zanahoria Pan-mandarina-leche
CEL: ESCALOPE SIN GLUTEN AH: ESCALOPE SIN HUEVO APLV: CREMA SIN LECHE AP: ENSALADA MIXTA	CEL: PASTA SIN GLUTEN AP: POLLO A LA PLANCHA	LEG: CARNE Y VERDURAS CEL: FIDEOS SIN GLUTEN	AP: LOMO DE CERDO	LEG: PURÉ DE VERDURAS AH: ATÚN CON TOMATE AP: TORTILLA CON QUESO

Todos los menús contienen pan y leche o lácteo y agua procedente de la Red Pública. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011. Valorado por: C. Gema Benito Fernández. Técnico Nutrición. CENEO. LEYENDA: **CEL:** CELIACOS. **LEG:** ALERGIA A LA LEGUMBRE. **AP:** ALERGIA AL PESCADO. **AH:** ALERGIA AL HUEVO. **APLV:** ALERGIA LECHE/LACTOSA. **EXCLUIDOS DEL MENÚ FRUTOS SECOS Y FRUTAS DE PELO**