

MENÚ ALERGIAS ENERO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9
¡Feliz Año Nuevo!				
12	13	14	15	16
Patatas guisadas con costillas Boquerones tempuracon ensalada de maíz. Pan-pera-leche CEL: PESCADO SIN REBOZ. HUE: PESCADO SIN REBOZ.	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de repollo. Pan-yogur-leche CEL: FIDEOS SIN GLUTEN LEG: CARNE Y VERDURAS	Coliflor gratinada Hamburguesa casera con ensalada de atún. Pan integral-manzana-leche APLV: COLIFLOR REHOGADA	Macarrones con tomate y beicon Merluza al horno con ensalada mixta Pan-mandarina-leche CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: POLLO CON ENSALADA	Lentejas estofadas Huevos rellenos de atún con ensalada de maíz. Pan integral-plátano-leche LEG: CREMA DE VERDURAS HUE: POLLO CON ENSALADA PES: HUEVO COCIDO
644Kcal. 35g Prot. 83g HC. 21g Líp.	558Kcal. 32g Prot. 80g HC. 14g Líp.	509Kcal. 26g Prot. 64g HC. 16g Líp.	597 Kcal. 40g Prot. 61g HC. 23g Líp.	674Kcal. 29g Prot. 90g HC. 22g Líp.
19	20	21	22	23
Espaguetis carbonara Fletán empanado con ensalada de maíz. Pan-manzana-leche CEL: PASTA SIN GLUTEN/PESCADO SIN REBOZ. APLV: SALSA DE TOMATE PES: POLLO CON ENSALADA HUE: PESCADO SIN REBOZ.	Crema de zanahorias Pechuga de pollo en salsa con ensalada mixta Pan-mandarina-leche CEL: FIDEOS SIN GLUTEN LEG: CARNE Y VERDURAS	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de repollo y tomate. Pan integral-yogur-fruta variada CEL: FIDEOS SIN GLUTEN LEG: CARNE Y VERDURAS	Arroz con tomate, huevos y beicon Ensalada de atún. Pan-plátano-leche HUE: SIN HUEVO	Judías blancas estofadas Palometa con tomate y ensalada de zanahorias. Pan integral-pera-leche LEG: PASTA CON CHORIZO PES: PAVO CON ENSALADA
719Kcal. 30g Prot. 98g HC. 23g Líp.	597 Kcal. 40g Prot. 61g HC. 23g Líp.	558Kcal. 32g Prot. 80g HC. 14g Líp.	662Kcal. 37g Prot. 84g HC. 20g Líp.	670Kcal. 39g Prot. 79g HC. 22g Líp.
26	27	28	29	30
FIDEUÁ MIXTA Lomo de cerdo con ensalada de zanahoria. Pan-manzana-leche CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: FIDEUÁ DE POLLO	Lentejas con chorizo Merluza con tomate y ensalada mixta Pan- mandarina-leche LEG: CREMA DE VERDURAS PES: PAVO CON ENSALADA	Judías verdes con jamón Albóndigas jardinera con patatas dado. Pan integral-plátano-leche HUE: ALBONDIGAS SIN HUEVO CEL: ALBONDIGAS SIN GLUTEN	Alubias blancas estofadas Tortilla francesa de queso con ensalada de atún. Pan-pera-leche LEG: ARROZ CON CARNE HUE: POLLO CON ENSALADA PES: ENSALADA MISTA	Patatas guisadas con costillas Rabas de calamar con ensalada de remolacha. Pan integral-zumo-fruta-leche CEL: PESCADO SIN REBOZ.
703Kcal. 33g Prot. 82g HC. 27g Líp.	679Kcal. 39g Prot. 79g HC. 23g Líp.	668Kcal. 30g Prot. 92g HC. 20g Líp.	687Kcal. 30g Prot. 90g HC. 23g Líp.	707Kcal. 35g Prot. 90g HC. 23g Líp.

LEYENDA: CEL: CELIACOS. LEG: ALERGIA A LA LEGUMBRE. PES: ALERGIA AL PESCADO. HUE: ALERGIA AL HUEVO. APLV: ALERGIA LECHE/LACTOSA. EXCLUIDOS DEL MENÚ FRUTOS SECOS Y FRUTAS DE PELO Se cocina con aceite de Oliva. Se fríe con aceite de girasol y se aliña con aceite de oliva.

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011