

MENÚ

MAYO 2026



INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS MENÚS

Acompañamos las comidas con pan y agua. El pan será integral dos veces a la semana
Las ensaladas están aliñadas con aceite de oliva virgen extra prensado en frío y cocinamos con aceite de oliva o aceite de girasol alto en oleico.

Nuestros yogures no contienen más de 12,3g de azúcar por 100g de producto

Utilizamos sal yodada y en ocasiones la sustituimos por el uso de especias.

En caso de utilizar caldo u otros potenciadores del sabor, se utilizan las opciones existentes en el mercado con un 25 % reducido en sal.

En ocasiones utilizamos platos tradicionales de las Islas Baleares para mantener nuestras raíces

En ocasiones intrducimos pasta o arroz integral para mejorar el valor nutritivo

Intentamos utilizar productos de temporada sobretodo cuando hablamos de fruta y verdura.

En ocasiones combinamos cereal con legumbre para obtener proteína de origen vegetal de alta calidad

***en caso de alergia alimentaria se adaptará el menú siempre que se presente un certificado médico al respecto**

***en caso de dieta astringente o blanda (dolores de barriga, diarreas..) se dará al comensal sopa o puré de zanahoria o arroz con zanahoria de primero y carne blanca o pescado blanco hervido o a la plancha con patata o arroz hervido de segundo. Teniendo en**

*** en caso de no poder comer cerdo por razones religiosas, se le dará otra opción de proteína.**

*para la elaboración de estos menús se ha tenido en cuenta la normativa vigente del BOIB (decreto 39/2019, del 17 de mayo) sobre la promoción de la dieta mediterranea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares y el Documento Español de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos y la normativa del BOE (Real

Decreto 315/2025, de 15 de abril) por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

PROPUESTAS DE CENAS COMPLEMENTARIAS

				VIERNES	1				
LUNES	4	MARTES	5	MIÉRCOLES	6	JUEVES	7	VIERNES	8
FESTIVO		Salmón a la plancha con arroz y judía verde + fruta		Pollo al horno con moniato y champiñones + fruta		Sopa + tortilla francesa con guisantes + fruta		Ensalada + "pa amb oli" + fruta	
LUNES	11	MARTES	12	MIÉRCOLES	13	JUEVES	14	VIERNES	15
Crema de verduras + Revuelto de huevo con jamón + fruta		Solomillo a la plancha con patata y pisto		Sopa + lenguado a la plancha con ensalada + fruta		Alitas de pollo con ensaladilla rusa + fruta		Pescado al horno con patata y calabacín + fruta	
LUNES	18	MARTES	19	MIÉRCOLES	20	JUEVES	21	VIERNES	22
Hamburguesa de ternera con puré de patata y ensalada + fruta		Ensalada de arroz + boquerones en tempura + fruta		Gazpacho + pizza casera + fruta		Humus + fajitas de pollo con verdura + fruta		Bacalao a la plancha con arroz y pisto + fruta	
LUNES	25	MARTES	26	MIÉRCOLES	27	JUEVES	28	VIERNES	29
Salmón a la plancha con puré de patata y ensalada + fruta		Huevos fritos con guisantes y coliflor + fruta		Musaka de carne picada + fruta		Guiso de rape con verduras y patata + fruta		Sopa + tortilla francesa con ensalada + fruta	



MENÚ MAYO 2026

NO GLUTEN



bel menjadores

				VIERNES 1
				festivo
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
FESTIVO	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO Y ORÉGANO TORTILLA FRANCESA (3) ENS: ICEBERG CON MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) POLLO AL CURRI CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA SIN ALÉRGENOS MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4) PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE ALUBIAS PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, REMOLACHA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PURÉ DE CALABACÍN SIN ALÉRGENOS PAVO A LA MOSTAZA (6,7,10) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SALMÓN AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN (aceitunas, tomate y maíz) POLLO AL AST BRÓCOLI Y ZANAHORIA HERVIDAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN CON GARBANZOS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y QUESO FRESCO (7) YOGUR (7)
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE NATA DE SOJA Y CHAMPIÑONES (6) MERLUZA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA: tomate, aceitunas, atún y maíz (4) POLLO A LA PIMIENTA (7) ZANAHORIA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE SIN ALÉRGENOS ABADEJO EN SALSA DE TOMATE (4) PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3) ENS: TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
ARROZ TRES DELICIAS: pavo, guisantes y zanahoria TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS: tomate, aceitunas y atún (4) PAVO BRASEADO PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS. LECHUGA Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO ASADO ENS. LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA YOGUR (7)	CREMA DE VERDURAS SIN ALÉRGENOS CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES, NATA Y SOJA CON ARROZ BLANCO (7,6) FRUTA DE TEMPORADA

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacioid 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacaúetes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos

NO GLUTEN

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener GLUTEN o trazas de GLUTEN. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias.



MENÚ MAYO 2026

NO FRUTOS SECOS



				VIERNES 1
				festivo
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
FESTIVO	PASTA INTEGRAL AL PESTO SIN FRUTOS SECOS (1,3,6,7,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: ICEBERG CON MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) POLLO AL CURRI CON CUSCÚS (1) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA SIN ALÉRGENOS MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4) PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE LENTEJAS (1) PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, REMOLACHA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PURÉ DE CALABACÍN SIN ALÉRGENOS PAVO A LA MOSTAZA (6,7,10) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SALMÓN AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA (aceitunas, tomate y maíz) (1,3,6,10) POLLO AL AST BRÓCOLI Y ZANAHORIA HERVIDAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3,6,10) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y QUESO FRESCO (7) YOGUR (7)
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
PASTA INTEGRAL CON SALSA DE NATA Y CHAMPIÑONES (1,3,6,7,10) MERLUZA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA: tomate, aceitunas, atún y maíz (4) POLLO A LA PIMIENTA (7) ZANAHORIA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE SIN ALÉRGENOS ABADEJO EN SALSA DE TOMATE (4) PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE LENTEJAS CON ARROZ (1) TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3) ENS: TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CUSCÚS CON VERDURAS (1) SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
ARROZ TRES DELICIAS: pavo, guisantes y zanahoria TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS: tomate, aceitunas y atún (4) PAVO BRASEADO PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) MERLUZA EN SALSA VERDE (1,4,12) ENS. LECHUGA Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO ASADO ENS. LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA YOGUR (7)	CREMA DE VERDURAS SIN ALÉRGENOS CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES, NATA Y SOJA CON ARROZ BLANCO (7,6) FRUTA DE TEMPORADA

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacioid 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacautes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos

NO FRUTOS SECOS

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener FRUTOS SECOS o trazas de FRUTOS SECOS. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias. Nuestro pesto no contiene frutos secos.



MENÚ

MAYO 2026

NO HUEVO



bel menjadores

				VIERNES 1
				festivo
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
FESTIVO	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO Y ORÉGANO HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: ICEBERG CON MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) POLLO AL CURRI CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA SIN ALÉRGENOS MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4) PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE LENTEJAS (1) PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, REMOLACHA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PURÉ DE CALABACÍN SIN ALÉRGENOS PAVO A LA MOSTAZA (6,7,10) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SALMÓN AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN (aceitunas, tomate y maíz) POLLO AL AST BRÓCOLI Y ZANAHORIA HERVIDAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN CON GARBANZOS POLLO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y QUESO FRESCO (7) YOGUR (7)
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE NATA DE SOJA Y CHAMPIÑONES (6) MERLUZA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA: tomate, aceitunas, atún y maíz (4) POLLO A LA PIMIENTA (7) ZANAHORIA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE SIN ALÉRGENOS ABADEJO EN SALSA DE TOMATE (4) PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE LENTEJAS CON ARROZ (1) PAVO BRASEADO ENS: TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
ARROZ TRES DELICIAS: pavo, guisantes y zanahoria HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS: tomate, aceitunas y atún (4) PAVO BRASEADO PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENS. LECHUGA Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO ASADO ENS. LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA YOGUR (7)	CREMA DE VERDURAS SIN ALÉRGENOS CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES, NATA Y SOJA CON ARROZ BLANCO (7,6) FRUTA DE TEMPORADA

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacioid 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacauetes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos

NO HUEVO

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener HUEVO o trazas de HUEVO. Las pastas que utilizaremos serán SIN GLUTEN, ya que la pasta que utilizamos contiene trazas de huevo. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias.



MENÚ MAYO 2026

NO LACTOSA



bel menjadores

				VIERNES 1
				festivo
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
FESTIVO	PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO Y ORÉGANO TORTILLA FRANCESA (3) ENS: ICEBERG CON MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS CON ATÚN (4) POLLO AL CURRI CON CUSCÚS (1) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA SIN ALÉRGENOS MERLUZA AL HORNO CON LIMÓN (4) PATATA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS (1) PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, REMOLACHA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PURÉ DE CALABACÍN SIN ALÉRGENOS PAVO A LA PLANCHA PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA SALMÓN AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA (aceitunas, tomate y maíz) (1,3,6,10) POLLO AL AST BRÓCOLI Y ZANAHORIA HERVIDAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3,6,10) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE NATA DE SOJA Y CHAMPIÑONES (6) MERLUZA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA: tomate, aceitunas, atún y maíz (4) POLLO A LA PLANCHA ZANAHORIA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE SIN ALÉRGENOS ABADEJO EN SALSA DE TOMATE (4) PATATA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE LENTEJAS CON ARROZ (1) TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3) ENS: TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CUSCÚS CON VERDURAS (1) SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
ARROZ TRES DELICIAS: pavo, guisantes y zanahoria TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS: tomate, aceitunas y atún (4) PAVO BRASEADO PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) MERLUZA EN SALSA VERDE (1,4,12) ENS: LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO ASADO ENS. LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS SIN ALÉRGENOS CERDO SALTEADO CON ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacioid 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacauetes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramuces 14 Moluscos

NO LACTOSA NI PVL (proteína de la leche de vaca)

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener DERIVADOS DE LA LECHE o trazas de LACTOSA O PROTEINA DE LA LECHE DE VACA. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. EN CASO DE NO PODER COMER TERNERA, AVISAD A COCINA, YA QUE ESTE MENÚ NO SERVIRÍA. Disculpen las molestias.



				VIERNES 1
				festivo
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
FESTIVO	PASTA INTEGRAL AL PESTO SIN FRUTOS SECOS (1,3,6,7,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: ICEBERG CON MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	TREMPÓ DE GARBANZOS SIN ATÚN POLLO AL CURRI CON CUSCÚS (1) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA SIN ALÉRGENOS HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE LENTEJAS (1) PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, REMOLACHA Y MANZANA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PURÉ DE CALABACÍN SIN ALÉRGENOS PAVO A LA MOSTAZA (6,7,10) PATATA FRITA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ MILANESA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PASTA (aceitunas, tomate y maíz) (1,3,6,10) POLLO AL AST BRÓCOLI Y ZANAHORIA HERVIDAS FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE ALUBIAS HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3,6,10) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y QUESO FRESCO (7) YOGUR (7)
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
PASTA INTEGRAL CON SALSA DE NATA Y CHAMPIÑONES (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE PATATA: tomate, aceitunas, maíz SIN ATÚN POLLO A LA PIMIENTA (7) ZANAHORIA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE SIN ALÉRGENOS PAVO A LA PLANCHA PATATA AL HORNO YOGUR (7)	GUIZO DE LENTEJAS CON ARROZ (1) TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3) ENS: TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	CUSCÚS CON VERDURAS (1) SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
ARROZ TRES DELICIAS: pavo, guisantes y zanahoria TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ALUBIAS: tomate, aceitunas SIN ATÚN PAVO BRASEADO PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS INTEGRALES A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA ENS. LECHUGA Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	GUIZO DE GARBANZOS POLLO ASADO ENS. LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA YOGUR (7)	CREMA DE VERDURAS SIN ALÉRGENOS CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES, NATA Y SOJA CON ARROZ BLANCO (7,6) FRUTA DE TEMPORADA

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: 1 Gluten 2 Crustacidos 3 Huevo 4 Pescado 5 Cacauetes 6 Soja 7 Leche y derivados, 8 Frutos secos con cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Dioxido de sofre, sulfitos 13 Altramucos 14 Moluscos

NO PESCADO NI MARISCO

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener PESCADO Y MARISCO o trazas de PESCADO Y MARISCO. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias.