

LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Macarrones con tomate, chorizo y queso gratinado al horno. Tortilla francesa con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Vichyssoise cremosa. Filete de pollo al ajillo. Ensalada de tomate, aceite y orégano. Fruta de temporada.	Guisantes rehogados con ajo y pimentón. Filetes rusos con tomate y patatas fritas. Yogur.	Arroz a la milanesa. Ensalada César. Fruta de temporada.	Ensaladilla Rusa. Merluza empanizada al horno con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Lentejas a la riojana. Calamares a la romana. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Yogur.	Ragú de pavo con Quinoa. Ensalada Ágora: Lechuga, tomate, atún , zanahoria y maíz. Fruta.	Macarrones con tomate, carne picada y besamel. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Fruta de temporada.	Ensalada Campera. Cinta de lomo empanizada al horno. Fruta de temporada.	Arroz con pollo. Ensalada de lechuga, jamón, queso, atún y salsa rosa (aparte) Helado
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Tallarines carbonara con bacón y nata. Tiras de pollo con miel y mostaza. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas frescas y huevo). Ensalada de lechuga. Fruta.	Puré de zanahoria. Pollo en salsa de la abuela (de verduras). Fruta de temporada.	Garbanzos rehogados con verduras. Lenguadina adobada a la andaluza. Gelatina.	Fideuá mixta. Ensalada César. Fruta.
LUNES 30	¡OS DESEAMOS UN GRAN CURSO 2024-25!			
Paella de pollo y verduras. Ensalada de lechuga, aceitunas, zanahoria y manzana. Fruta de temporada.				

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Macarrones con tomate, tofu y queso gratinado al horno. Tortilla francesa con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Vichyssoise cremosa. Croquetas de setas. Ensalada de tomate, aceite y orégano. Fruta de temporada.	Guisantes rehogados con ajo y pimentón. Hamburguesa vegetal con tomate y patatas fritas. Yogur.	Arroz con verduras y salchichas vegetales. Ensalada César (sin pollo). Fruta de temporada.	Ensaladilla Rusa. Rollito de primavera al horno con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Lentejas de la huerta. Seitán a la romana. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Yogur.	Croquetas de setas con Quinoa. Ensalada Ágora: Lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Fruta.	Macarrones con tomate, tofu y besamel. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Fruta de temporada.	Ensalada Campera. Hamburguesa vegetal empanizada al horno. Fruta de temporada.	Arroz con salchichas vegetarianas. Ensalada de lechuga, queso, y salsa rosa (aparte) Helado
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Tallarines carbonara y nata. Tiras de pollo con miel y mostaza. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas vegetarianas y huevo). Ensalada de lechuga. Fruta.	Puré de zanahoria. Seitán en salsa de la abuela (de verduras). Fruta de temporada.	Garbanzos rehogados con verduras. Croquetas de zanahoria. Gelatina.	Fideuá de verduras y tofu. Ensalada César (sin pollo). Fruta.
LUNES 30	¡OS DESEAMOS UN GRAN CURSO 2024-25!			
Paella de verdura y seitán. Ensalada de lechuga, aceitunas, zanahoria y manzana. Fruta de temporada.				

MENÚ VEGETARIANO

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Macarrones con tomate, chorizo y queso gratinado al horno. Filete de cinta de lomo con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Vichyssoise cremosa. Filete de pollo al ajillo. Ensalada de tomate, aceite y orégano. Fruta de temporada.	Guisantes rehogados con ajo y pimentón. Filetes rusos con tomate y patatas fritas. Yogur.	Arroz a la milanesa. Ensalada César con salsa de yogur. Fruta de temporada.	Ensaladilla Rusa. Merluza empanizada al horno con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Lentejas a la riojana. Calamares a la romana. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Yogur.	Ragú de pavo con Quinoa. Ensalada Ágora: Lechuga, tomate, atún , zanahoria y maíz. Fruta.	Macarrones con tomate, carne picada y besamel. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Fruta de temporada.	Ensalada Campera. Cinta de lomo empanizada al horno. Fruta de temporada.	Arroz con pollo. Ensalada de lechuga, jamón, queso, atún y salsa yogur (aparte) Helado
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Tallarines carbonara con bacón y nata. Tiras de pollo con miel y mostaza. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas frescas). Ensalada de lechuga. Fruta.	Puré de zanahoria. Pollo en salsa de la abuela (de verduras). Fruta de temporada.	Garbanzos rehogados con verduras. Lenguadina adobada a la andaluza. Gelatina.	Fideuá mixta. Ensalada César con salsa de yogur. Fruta.
LUNES 30	¡OS DESEAMOS UN GRAN CURSO 2024-25!			
Paella de pollo y verduras. Ensalada de lechuga, aceitunas, zanahoria y manzana. Fruta de temporada.				

MENÚ ALÉRGICOS AL HUEVO

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Macarrones con tomate, chorizo y queso gratinado al horno. Tortilla francesa con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Vichyssoise cremosa. Filete de pollo al ajillo. Ensalada de tomate, aceite y orégano. Fruta de temporada.	Arroz rehogado con ajo y tomate. Filetes rusos con tomate y patatas fritas. Yogur.	Arroz a la milanesa. Ensalada César. Fruta de temporada.	Ensaladilla Rusa. Merluza empanizada al horno con ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Crema de verduras. Calamares a la romana. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Yogur.	Ragú de pavo con Quinoa. Ensalada Ágora: Lechuga, tomate, atún , zanahoria y maíz. Fruta.	Macarrones con tomate, carne picada y besamel. Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Fruta de temporada.	Ensalada Campera. Cinta de lomo empanizada al horno. Fruta de temporada.	Arroz con pollo. Ensalada de lechuga, jamón, queso, atún y salsa rosa (aparte) Helado
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Tallarines carbonara con bacón y nata. Tiras de pollo con miel y mostaza. Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, salchichas frescas y huevo). Ensalada de lechuga. Fruta.	Puré de zanahoria. Pollo en salsa de la abuela (de verduras). Fruta de temporada.	Vichyssoise cremosa. Lenguadina adobada a la andaluza. Gelatina.	Fideuá mixta. Ensalada César. Fruta.
LUNES 30	¡OS DESEAMOS UN GRAN CURSO 2024-25!			
Paella de pollo y verduras. Ensalada de lechuga, aceitunas, zanahoria y manzana. Fruta de temporada.				

MENÚ ALÉRGICOS A LAS LEGUMINOSAS

*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.