

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías Verdes con tomate. Cinta de lomo guisada en cazuela con salsa de verduras. Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Flamenquines al horno. Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada.	Alubias blancas a la riojana. Tortilla francesa. Fruta de temporada.	Macarrones con carne picada y queso. Merluza empanizada. Fruta de temporada.	FESTIVO
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Lentejas con chorizo y patata. Rollitos de primavera con salsa agri dulce. Natillas.	Sopa de caldo de verduras. Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.	Paella Mixta. Ensalada de lechuga, jamón york, queso, atún y salsa rosa. Fruta de temporada.	Puré de Verduras. Fogonero en salsa de pisto al horno. Fruta de temporada.	Pasta carbonara con nata. Huevos revueltos con jamón york. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Fideuá mixta. Ensalada César. Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Pollo empanizado al horno con salsa de mostaza y miel. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Último cocido del 2024. Sopa de Cocido. Cocido completo. Yogurt.	Guiso Ragú de ternera con arroz salteado. Ensalada de tomate y aceitunas. Fruta de temporada.	Os comunicaremos más adelante la comida del último día de clase del 2024.

¡FELICES FIESTAS FAMILIAS!

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

MENÚ VEGETARIANO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías Verdes con tomate. Croquetas de boletus. Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Tofu empanizado. Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada.	Guiso de Alubias blancas con verduras. Tortilla francesa. Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada.	Macarrones con tomate. Hamburguesa vegetariana. Fruta de temporada.	FESTIVO
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Guiso de lentejas con verduras y patata. Rollitos de primavera con salsa agridulce. Natillas.	Sopa de caldo de verduras. Seitán al curry con tomate. Fruta de temporada.	Paella de verduras. Ensalada de lechuga, zanahoria, aceitunas, queso y salsa rosa. Fruta de temporada.	Puré de Verduras. Salchichas vegetarianas en salsa de pisto al horno. Fruta de temporada.	Pasta carbonara con nata (sin bacón). Huevos revueltos con champiñón. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Fideuá de verduras. Ensalada César (sin pollo). Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Croquetas de boletus con salsa de mostaza y miel. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Sopa de caldo de verduras. Revuelto de garbanzo con verduras. Yogurt.	Hamburguesa vegetariana con arroz salteado. Ensalada de tomate y aceitunas. Fruta de temporada.	Os comunicaremos más adelante la comida del último día de clase del 2024.

¡FELICES FIESTAS FAMILIAS!

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

MENÚ SIN HUEVO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Judías Verdes con tomate. Cinta de lomo guisada en cazuela con salsa de verduras. Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Flamenquines al horno. Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada.	Alubias blancas a la riojana. Cinta de lomo a la plancha. Fruta de temporada.	Macarrones con carne picada y queso. Merluza empanizada. Fruta de temporada.	FESTIVO
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Lentejas con chorizo y patata. Rollitos de primavera con salsa agri dulce. Natillas.	Sopa de caldo de verduras. Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.	Paella Mixta. Ensalada de lechuga, jamón york, queso, atún. Fruta de temporada.	Puré de Verduras. Fogonero en salsa de pisto al horno. Fruta de temporada.	Pasta carbonara con nata. Hamburguesa a la plancha. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Fideuá mixta. Ensalada César (sin salsa). Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Pollo empanizado al horno con salsa de mostaza y miel. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Último cocido del 2024. Sopa de Cocido. Cocido completo. Yogurt.	Guiso Ragú de ternera con arroz salteado. Ensalada de tomate y aceitunas. Fruta de temporada.	Os comunicaremos más adelante la comida del último día de clase del 2024.

¡FELICES FIESTAS FAMILIAS!

*Empanizados y enharinados sin huevo. Pastas sin huevo.

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

MENÚ SIN LEGUMINOSAS

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Puré de calabaza con tomate. Cinta de lomo guisada en cazuela con salsa de verduras. Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Flamenquines al horno. Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada.	Puré de calabaza. Tortilla francesa. Fruta de temporada.	Macarrones con carne picada y queso. Merluza empanizada. Fruta de temporada.	FESTIVO
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Puré de verduras. Rollitos de primavera con salsa agri dulce. Natillas.	Sopa de caldo de verduras. Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.	Paella Mixta. Ensalada de lechuga, jamón york, queso, atún y salsa rosa. Fruta de temporada.	Puré de Verduras. Fogonero en salsa de pisto al horno. Fruta de temporada.	Pasta carbonara con nata. Huevos revueltos con jamón york. Fruta de temporada.
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Fideuá mixta. Ensalada César. Fruta de temporada.	Puré de Zanahoria. Pollo empanizado al horno con salsa de mostaza y miel. Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.	Último cocido del 2024. Sopa de caldo de verduras. Cocido completo sin garbanzos, con arroz integral. Yogurt.	Guiso Ragú de ternera con arroz salteado. Ensalada de tomate y aceitunas. Fruta de temporada.	Os comunicaremos más adelante la comida del último día de clase del 2024.

¡FELICES FIESTAS FAMILIAS!

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