



SEPTIEMBRE 2021

MENÚ BASAL

COLEGIOS



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
0	0	1	2	3
6	7	8	9 LENTEJAS ESTOFADAS 0 MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA 4-12 FRUTA DE TEMPORADA 0	10 CREMA DE ZANAHORIA 12 ESTOFADO DE PAVO CON VERDURAS Y CODITOS 1-12 FRUTA DE TEMPORADA 0
13 JUDÍAS CON HUEVO 3 ALBONDIGAS CON ARROZ 12 FRUTA DE TEMPORADA 0	14 EMPANADA DE CARNE 1 FIDEUÁ DE BACALAO CON VERDURITAS 1-4-12 YOGUR 7	15 PIZZA VEGETAL CASERA (cebolla, queso, tomate) 1-7 ALUBIAS GUIADAS CON VERDURAS 0 FRUTA DE TEMPORADA 0	16 CREMA DE CALABACÍN 12 ESTOFADO DE JARRETE CON ARROZ 12 FRUTA DE TEMPORADA 0	17 GARBANZOS CON ESPINACAS 0 MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA VAPOR 4-12 YOGUR 7
20 CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIA 12 POLLO GUISADO CON PATATAS Y CHAMPIÑONES 12 FRUTA DE TEMPORADA 0	21 SOPA DE FIDEOS 1 LOMO DE CERDO ASADO A LA NARANJA CON BRÉCOL 12 YOGUR 7	22 MACARRONES CON TOMATE Y VERDURITAS 1 CAZUELA DE PESCADO 4-12 FRUTA DE TEMPORADA 0	23 GARBANZOS ESTOFADOS 0 MILANESA DE CERDO CON ENSALADA 1-3 FRUTA DE TEMPORADA 0	24 SALTEADO DE JUDÍAS Y JAMÓN 0 MERLUZA A LA PLANCHA CON PATATA VAPOR 4 YOGUR 7
27 TALLARINES SALTEADOS CON VEGETALES 1 JAMÓN ASADO CON ENSALADA 12 YOGUR 7	28 LENTEJAS GUIADAS 0 TORTILLA CON TOMATE ASADO 3 FRUTA DE TEMPORADA 0	0 ARROZ CON CALABACÍN Y ZANAHORIA 0 MERLUZA A LA ROMANA CON JUDÍAS 1-4-3 YOGUR 7	30 CREMA DE VERDURAS 12 FIDEOS GUIADOS CON POLLO 1-12 FRUTA DE TEMPORADA 0	0 0 0 0 0 0

**INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:** Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.



1-Gluten

2-Crustáceos

3-Huevo

4-Pescado

5-Cacahuete

6-Soja

7-Lácteos

8-Frutos Secos

9-Apio

10-Mostaza

11-Sésamo

12-Sulfitos

13-Altramuz

14-Moluscos