





MENÚ ALERGIAS ABRIL 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 31	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
	Lentejas castellanas Sardinillas en ensalada Pan-manzana-leche	Judías verdes con tomate Pollo asado con patatas fritas Pan integral-plátano-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de repollo. Pan-yogur-fruta	Ensalada de pasta Fletán al horno con ensalada de maíz. Pan-manzana-leche
	LEG: CREMA DE VERDURAS PES: LOMO DE CERDO		LEG: CARNE Y VERDURAS CEL: FIDEOS SIN GLUTEN	CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: HUEVO
Día 7	Día 8	Día 9	Día 10	Día 11
Arroz con tomate, huevo y salchicha. Ensalada de atún Pan-naranja-leche	Crema de verduras y garbanzos Albóndigas caseras ternera con ensalada de atún. Pan-plátano-lácteo	Espaguetis a la boloñesa Merluza al horno con ensalada de maíz. Pan integral-manzana-leche	Patatas guisadas con magro Boquerones en tempura con ensalada de remolacha. Pan-pera-fruta	Lentejas con verduras Tortilla de patatas y ensalada mixta. Pan-mandarina-leche
HUE: SIN HUEVO PES: ENSALADA MIXTA	CEL: ALBONDIGAS SIN GLUTEN HUE: ALBÓNDIGAS SIN HUEVO PES: ENSALADA DE TOMATE	CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: FILETE DE POLLO	PES: CHULETA DE PAVO A LA PLANCHA CEL: REBOZADO SIN GLUTEN HUE: REBOZADO SIN HUEVO	LEG: CREMA DE VERDURAS VARIADAS HUE: PESCADO CON TOMATE
SEMANA SANTA				
Día 21	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25
SEMANA SANTA	Patatas con costillas Rabas de calamar con ensalada mixta Pan-mandarina-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de repollo. Pan integral-yogur-fruta	Crema de calabacín Escalopes con ensalada de remolacha Pan-plátano-leche	Judías blancas con chorizo Huevos rellenos de atún con lechuga Pan-pera-leche
	CEL: PESCADO SIN REBOZ	LEG: CARNE Y VERDURAS CEL: FIDEOS SIN GLUTEN	CEL: REBOZ. SIN GLUTEN HUE: REBOZ SIN HUEVO APLV: CREMA SIN LACTEOS	LEG: CREMA DE VERDURAS VARIADAS HUE: ATÚN CON TOMATE PES: TORTILLA FRANCESA
Día 28	Día 29	Día 30	Día 1	Día 2
Arroz tres delicias Palometa con tomate y ensalada mixta. Pan-mandarina-leche	Coliflor con besamel Magro de cerdo guisado y ensalada mixta. Pan-plátano-lácteo	Ensalada de garbanzos Merluza rebozada y ensalada de remolacha. Pan integral-yogur-fruta	<p>Todos los menús contienen pan  y leche o lácteo  y agua procedente de la Red Pública. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011 Valorado por: C. Gema Benito Fernández. Técnico Nutrición. CENEO</p>	
HUE: ARROZ SIN HUEVO PES: POLLO CON ENSALADA	APLV: COLIFLOR CON MAYONESA	LEG: CREMA DE VERDURAS VARIADAS HUE: REBOZ SIN HUEVO CEL: REBOZ SIN GLUTEN PES: PAVO		

LEYENDA: CEL: CELIACOS. LEG: ALERGI A LA LEGUMBRE. PES: ALERGI AL PESCADO. HUE: ALERGI AL HUEVO. APLV: ALERGI LECHE/LACTOSA. EXCLUIDOS DEL MENÚ FRUTOS SECOS Y FRUTAS DE PELO

MENÚ ALERGIAS ABRIL 2025

Todos los menús contienen pan  y leche o lácteo  y agua procedente de la Red Pública.