



COLE

MARZO

MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G EN REBOZADOS



MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	2 MENU GASTRONOMICO 3 MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	4 MENESTRA REHOGADA FTE RUSO TERNERA CON PATATAS YOGUR	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA	
7 CODITOS NAPOLITANA TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 J. PINTAS C/LACÓN RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA	9 BROCOLI REHOGADO CARRILLADA C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ MILANESA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
14 LENTEJAS C/ARROZ INT CINTA LOMO SALSA C/PATATA Y ZANAHORIA FRUTA	15 PATATAS C/COSTILLAS GALLO S. PEDRO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA VERDE YOGUR	18 MENU SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDU TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
21 J. VERDES REHOGADAS CONTRA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	23 ARROZ C/VERDURAS Y POLLO BACALAO C/TOMATE FRUTA Y LECHE	24 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ESPIRALES CON TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
28 PURE VERDURAS LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	29 J. BLANCAS C/CHORIZO BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	30 MACARR. C/ATÚN TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	31 PATATAS MARINERAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<i>El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para cualquier consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email:</i>

MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	2 MENU GASTRONOMICO 3 MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	4 MENESTRA REHOGADA FTE RUSO CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA	
7 CODITOS NAPOLITANA TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	8 J. PINTAS C/LACÓN RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA	9 BROCOLI REHOGADO CARRILLADA C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ MILANESA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR S/L O SOJA
14 LENTEJAS C/ARROZ INT CINTA LOMO SALSA C/PATATA Y ZANAHORIA FRUTA	15 PATATAS C/COSTILLAS GALLO S. PEDRO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	16 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	17 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA VERDE YOGUR S/L O SOJA	18 MENU SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDU TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
21 J. VERDES REHOGADAS CONTRA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	22 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	23 ARROZ C/VERDURAS Y POLLO BACALAO C/TOMATE FRUTA Y LECHE S/L	24 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	25 ESPIRALES CON TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
28 PURE VERDURAS LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	29 J. BLANCAS C/CHORIZO BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	30 MACARR. INT. C/ATÚN TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	31 PATATAS MARINERAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	<i>El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para cualquier consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email:</i>

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ARROZ C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	2 MENU GASTRONOMICO 3 MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	4 MENESTRA REHOGADA FTE RUSO TERNERA CON PATATAS YOGUR	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA	
7 CODITOS NAPOLITANA CINTA DE LOMO ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 J. PINTAS C/LACÓN RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA	9 BROCOLI REHOGADO CARRILLADA C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ MILANESA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
14 LENTEJAS C/ARROZ INT CINTA LOMO SALSA C/PATATA Y ZANAHORIA FRUTA	15 PATATAS C/COSTILLAS GALLO S. PEDRO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA YOGUR	18 MENU SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDU HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA
21 J. VERDES REHOGADAS CONTRA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	23 ARROZ C/VERDURAS Y POLLO BACALAO C/TOMATE FRUTA Y LECHE	24 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ESPIRALES CON TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
28 PURE VERDURAS LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	29 J. BLANCAS C/CHORIZO BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	30 MACARR. C/ATÚN CINTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	31 PATATAS MARINERAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<i>El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para cualquier consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email:</i>

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	2 MENU GASTRONOMICO 3 MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	4 MENESTRA REHOGADA FTE RUSO TERNERA CON PATATAS YOGUR	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA	
7 CODITOS NAPOLITANA TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 J. PINTAS C/VERDURA RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA	9 BROCOLI REHOGADO HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
14 LENTEJAS C/ARROZ INT FILETE DE POLLO EN SALSA FRUTA	15 PATATAS C/VERDURA GALLO S. PEDRO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA VERDE YOGUR	18 MENU SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDU TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
21 J. VERDES REHOGADAS CONTRA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	23 ARROZ C/VERDURAS Y POLLO BACALAO C/TOMATE FRUTA Y LECHE	24 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ESPIRALES CON TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
28 PURE VERDURAS HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	29 J. BLANCAS C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	30 MACARR. INT. C/ATÚN TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	31 PATATAS MARINERAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<i>El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para cualquier consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email:</i>



# MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



## MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	ARROZ C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	2 MENU GASTRONOMICO MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 PURE VERDURAS FTE RUSO CON PATATAS YOGUR	4 SOPA DE AVE BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA
7	8 CODITOS NAPOLITANA TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 BROCOLI REHOGADO CARRILLADA C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE AVE C/FIDEOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
14	15 ARROZ INT C/VERDURAS CINTA LOMO SALSA C/PATATA Y ZANAHOA FRUTA	16 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA YOGUR	18 MENU SOSTENIBLE SOPA MENUJILLOS TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
21	22 CREMA ZANAHOA CONTRA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 ARROZ C/VERDURAS Y POLLO BACALAO C/TOMATE FRUTA Y LECHE	24 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ESPIRALES CON TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
28	29 PURE VERDURAS LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 MACARR. INT. C/ATÚN TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	31 PATATAS MARINERAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<i>El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para cualquier consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email:</i>

## MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIAS SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	ARROZ TRES DELICIAS TERNERA EN SALSA C/ ENSALADA FRUTA	2 MENU GASTRONOMICO PATATAS C/VERDURAS POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 MENESTRA REHOGADA FTE RUSO CON PATATAS YOGUR	4 LENTEJAS HORTELANAS CTA LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA
7	8 CODITOS NAPOLITANA TORTILLA DE PATATA ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 BROCOLI REHOGADO CARRILLADA C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ MILANESA TERNERA EN SALSA YOGUR
14	15 LENTEJAS C/ARROZ INT CINTA LOMO SALSA C/PATATA Y ZANAHOA FRUTA	16 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 MACARRONES C/TOMATE CTA LOMO C/VERDURA YOGUR	18 MENU SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDU TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
21	22 J. VERDES REHOGADAS CONTRA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 ARROZ C/VERDURAS Y POLLO CTA LOMO C/TOMATE FRUTA Y LECHE	24 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ESPIRALES CON TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29 PURE VERDURAS LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 J. BLANCAS C/CHORIZO TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	31 PASTA INT. C/TOMATE TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	31 PATATAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE