



Febrero February

Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
				1. Arroz tres delicias Filete de merluza Yogur Fried rice Haddock fillet with salad Yoghurt
4 Lentejas a la riojana Croquetas de jamón con ensalada Yogur Lentil stew Ham croquettes with salad Yoghurt	5 Espinacas a la crema Lasaña Fruta Creamed spinach Lasagne Fruit	6 Sopa Cocido complete Fruta Soup Full Cocido Fruit	7 Puré de patata Filete de ternera con champiñones Fruta Mashed potato Beef steak with mushrooms Fruit	8 Judías verdes salteadas Lenguado en salsa Yogur Sautéed green beans Sole fillet with sauce Yoghurt
11 Arroz con tomate Huevo frito Yogur Rice with tomato sauce Fried eggs Yoghurt	12 Crema de verdura Hamburguesa casera con patatas Fruta Cream of vegetable soup Homemade burger with fries Fruit	13 Judías blancas Merluza en salsa verde Fruta White bean stew Haddock fillet with green sauce Fruit	14 Macarrones con chorizo Tortilla de patata Fruta Pasta with chorizo and tomato sauce Fruit	15 Brócoli Pollo asado con manzana Yogur Broccoli Roasted chicken with apple sauce Yoghurt

18 Espirales carbonara San Jacobo Yogur Pasta with carbonara sauce Breaded ham and cheese. Yoghurt	19 Crema de calabaza y calabacín Cinta de lomo con patatas Fruta Fruta Cream of pumpkin and courgette. Pork loin with fries Fruit Fruit	20 Sopa Cocido completo Fruta Fruta Soup Full Cocido Fruit Fruit	21 Coliflor gratinada Filete de ternera con ensalada Fruta Fruta Gratinated cauliflower Beef steak with salad Fruit Fruit	22 Guisantes salteados Filete de lenguado con patatas Fruta Fruta Sautéed green peas Sole fillet with fries Fruit Fruit
25 Lentejas estofadas Pechuga Villaroy Yogur Lentil stew Vilaroy chicken breast Yoghurt	26 Patatas boloñesa Lacón al horno Fruta Fruta Potatoes with Bolognese sauce Roasted Gammon steak Fruit Fruit	27 Crema de zanahoria Albondigas jardinera Fruta Fruta Cream of carrot soup Meatballs with vegetables Fruit Fruit	28 Sopa Cocido completo Fruta Fruta Soup Full Cocido Fruit Fruit	

MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA NIÑO ALÉRGICO

CELIACOS:

Pasta y pan especial sin gluten, Pollo, carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.

ALÉRGICOS AL PESCADO:

Sustitución por pollo, carne o huevo (Primeros platos sin ingredientes de pescado).

ALÉRGICOS AL LACTEO:

Alimentos o productos sin lactosa (Elaborados, con alimentos sin lactosa)

ALÉRGICOS FRUTOS SECOS:

Sin incrementar en la elaboración de las comidas ningún fruto seco.

ALÉRGICOS AL HUEVO:

Elaboración de los alimentos sin huevo.

Sustitución de menú de huevo o tortilla por pollo, carne, pescado.

