



Enero January

Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
	8. Lentejas estofadas Croquetas con ensalada Macedonia de frutas Lentil stew Croquettes with salad Fruit salad	9. Judías verdes rehogadas Cinta de lomo con patatas Fruta Sautéed green beans Pork loin with fries Fruit	10. Pasta carbonara Filete de merluza en salsa Fruta Pasta with carbonara sauce Haddock fillet with sauce Fruit	11. Sopa Cocido completo Yogur Soup Full cocido Yoghurt
14. Arroz con tomate Huevos fritos con patatas Yogur Rice with tomato sauce Fried eggs with fries Yoghurt	15. Guisantes salteados Hamburguesas caseras con pisto Fruta Sautéed green peas Homemade burger with ratatouille Fruit	16. Pasta boloñesa Filete de lenguado con ensalada Fruta Pasta with bolognese sauce Sole fillet with salad Fruit	17. Crema de calabaza y calabacín Lacón al horno con guarnición Fruta Cream of pumpking and courgette Roast gammon with garnish Fruit	18. Lentejas a la riojana Escalope de pollo con ensalada Yogur Lentil stew Chicken fillet with salad Yoghurt
21. Arroz tres delicias San Jacobo Yogur Fried rice Ham and cheese sandwich Yoghurt	22. Sopa Cocido completo Fruta Soup Full cocido Fruit	23. Brócoli Albóndigas caseras a la jardinera Fruta Broccoli Homemade meatballs with sauce Fruit	24. Lasaña Filete de merluza en salsa Fruta Lasagne Haddock fillet with sauce Fruit	25. Crema de calabaza y zanahoria Pollo asado con patata asada Yogur Cream of pumpking and carrot Roast chicken with roast potato Yoghurt

28. Lentejas a la riojana Empanadillas con ensalada Yogur Lentil stew Tuna pasties with salad Yoghurt	29. Patatas boloñesa Chuleta de Sajonia Fruta Potatoes with bolognese sauce Gammon chop Fruit	30. Sopa Cocido completo Fruta Soup Full cocido Fruit	31. Judías verdes salteadas Ternera asada con puré de patata Fruta Sautéed green beans Roast beef with mashed potatoes 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.

