



Marzo March

Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
	5 Arroz con tomate San Jacobo Fruta Rice with tomato sauce Breaded ham and cheese Fruit	6 Sopa Merluza con patatas fritas Fruta Soup Haddock with fries Fruit	7 Judías verdes con jamón Pollo al limón Fruta Green beans sautéed with ham Roast chicken with lemon sauce Fruit	8 Brócoli con bechamel Tortilla de patata Yogur Broccoli with bechamel sauce Spanish omelette Yoghurt
11 Espirales carbonara Empanadillas de atún Yogur Pasta with carbonara sauce Tuna pasties Yoghurt	12 Judías blancas estofadas Huevos rellenos Fruta White beans stew Filled boiled eggs Fruit	13 Arroz tres delicias Filete de ternera Fruta Sautéed rice Beef steak Fruit	14 Crema de calabaza Escalope de pollo con champiñones Fruta Cream of pumpkin soup Breaded chicken breast with mushrooms	15 Guisantes salteados Emperador con patatas Yogur Sautéed peas Swordfish with fries Yoghurt
18 Lentejas riojana Croquetas con jamón Yogur Lentil stew Ham croquettes Yoghurt	19 Crema de espinacas Albondigas caseras a la jardinera Fruta Cream of spinach Homemade meatballs with sauce Fruit	20 Macarrones con tomate y chorizo Filete de Sajonia con patatas Fruta Pasta with chorizo and tomato sauce Fruit	21 Judías verdes con jamón Pechuga de pollo con ensalada Fruta Green beans sautéed with ham Chicken breast with salad Fruit	22 Paella con calamares y gambas Lenguado Yogur Paella with squid and prawns. Sole fish Yoghurt

25 Arroz tres delicias Pechuga de pollo villaroy Yogur Sautéed rice Chicken Villaroy Yoghurt	26 Brócoli Cinta de lomo con ensalada Fruta Broccoli Pork loin with salad Fruit	27 Sopa Cocido completo Fruta Soup Full “Cocido” Fruit	28. Puré de patata Ternera en salsa Fruta Mushed potato Beef with sauce Fruit	29 Menestra de verduras Merluza con patatas Yogur Mixed vegetables Haddock with fries Yoghurt.
--	---	--	---	--

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.



