



## Septiembre **September**

Lunes <b>Monday</b>	Martes <b>Tuesday</b>	Miércoles <b>Wednesday</b>	Jueves <b>Thursday</b>	Viernes <b>Friday</b>
			5. Macarrones boloñesa Merluza Fruta Pasta with bolognese sauce Haddock fillet Fruit	6. Crema de calabaza Cinta de lomo con patatas Yogur. Cream of pumpkin Pork loin with fries Yoghurt
9. Lentejas estofadas Croquetas de jamón Yogur Lentil stew Ham croquettes Yoghurt	10. Arroz con tomate Filete de ternera con ensalada Fruta Rice with tomato sauce Beef steak with salad Fruit	11. Crema de verduras Hamburguesa casera con patatas Fruta Cream of vegetables Homemade burger with fries Fruit	12. Sopa Cocido completo Fruta Soup Full "Cocido" Fruit	13. Brócoli salteado Pollo asado con manzana y pisto Yogur Sautéed broccoli Roasted chicken Yoghurt
16. Ensalada de pasta San Jacobo Yogur Pasta salad Breaded ham and cheese Yoghurt	17. Judías verdes con jamón Albondigas a la jardinera Fruta Sautéed green beans Meatballs with sauce Fruit	18. Ensalada de garbanzos Lacón al horno Fruta Chickpea salad Grilled gammon steak Fruit	19. Guisantes con jamón Lenguado con patatas Fruta Sautéed peas Sole fillet with fries Fruit	20. Coliflor gratinada Escalope de pollo Fruta Coliflower gratin Breaded chicken breast Fruit

<p>23. Arroz tres delicias Huevos rellenos de atún Fruta Sautéed rice Eggs stuffed with tuna Yoghurt</p>	<p>24. Crema de calabacín Cinta de lomo con patatas Fruta Cream of courgette Pork loin with fries Fruit</p>	<p>25. Pasta carbonara Pollo al limón con champiñón Fruta Pasta with carbonara sauce Chicken with lemon and mushroom sauce Fruit</p>	<p>26. Sopa Cocido completo Fruta Soup Full "Cocido" Fruit</p>	<p>27. Patatas boloñesa Emperador Yogur Potato with bolognese sauce Swordfish fillet Yoghurt</p>
<p>30. Brócoli con salteado Lasaña Yogur. Sautéed broccoli Lasagne Yoghurt.</p>				

## 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.