



Menú Comedor Enero 2023

| | Lunes (Monday) | Martes (Tuesday) | Miércoles (Wednesday) | Jueves (Thursday) | Viernes (Friday) |
|--------------------------------------|---|--|--|--|--|
| Semana 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Primero <i>Starter</i> | NO LECTIVO SCHOOL HOLIDAY | | | | |
| Segundo <i>Main course</i> | NO LECTIVO SCHOOL HOLIDAY | | | | |
| Postre <i>Dessert</i> | NO LECTIVO SCHOOL HOLIDAY | | | | |
| Semana 2 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Primero <i>Starter</i> | Lentejas estofadas <i>Lentil stew</i> | Crema de calabacín <i>Cream of courgette</i> | Pasta carbonara <i>Pasta with carbonara sauce</i> | Arroz tres delicias <i>Mixed fried rice</i> | Brócoli salteado <i>Sauteéd broccoli</i> |
| Segundo <i>Main course</i> | Croquetas con ensalada <i>Croquettes with salad</i> | Filete ruso con patatas <i>Homemade burger with fries</i> | Lacón al horno con zanahoria baby <i>Roasted gammon with baby carrots</i> | Pollo al limón con champiñón <i>Chicken in lemon sauce with mushrooms</i> | Bacalao con tomate <i>Cod with tomato sauce</i> |
| Postre <i>Dessert</i> | Yogur <i>Yoghurt</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Yogur <i>Yoghurt</i> |
| Semana 3 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Primero <i>Starter</i> | Macarrones con chorizo <i>Pasta with tomato sauce and chorizo</i> | Guisantes con jamón <i>Sauteéd peas with ham</i> | Judías verdes salteadas <i>Sauteéd green beans</i> | Sopa <i>Soup</i> | Crema de calabaza <i>Cream of pumpkin</i> |
| Segundo <i>Main course</i> | Empanadillas con ensalada <i>Tuna patties with salad</i> | Pollo asado con manzana <i>Roast chicken with roasted Apple</i> | Merluza a la romana con patatas <i>Battered haddock with fries</i> | Cocido completo <i>Full "Cocido"</i> | Albóndigas en salsa <i>Meatballs in sauce</i> |
| Postre <i>Dessert</i> | Yogur <i>Yoghurt</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Yogur <i>Yoghurt</i> |
| Semana 4 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| Primero <i>Starter</i> | Espagueti con tomate <i>Spaguetti with tomato sauce</i> | Crema de verdura <i>Cream of vegetables</i> | Judías blancas estofadas <i>Whit bean stew</i> | Coliflor gratinada <i>Cauliflower gratin</i> | Guisantes con jamón <i>Sauteéd peas</i> |
| Segundo <i>Main course</i> | Pechuga Villaroy con ensalada <i>Chicken "Villaroy" with salad</i> | Filete de ternera con patatas <i>Beef steak with fries</i> | Cinta de lomo con ensalada <i>Pork loin with salad</i> | Cinta de lomo con ensalada <i>Pork loin with mushrooms</i> | Filete de lenguado en salsa <i>Sole fillet in sauce</i> |
| Postre <i>Dessert</i> | Yogur <i>Yoghurt</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Fruta <i>Fruit</i> | Yogur <i>Yoghurt</i> |
| Semana 5 | 30 | 31 | | | |
| Primero <i>Starter</i> | Arroz tres delicias <i>Mixed fried rice</i> | Sopa <i>Soup</i> | | | |
| Segundo <i>Main course</i> | San Jacobo con ensalada <i>San Jacabo with salad</i> | Cocido completo <i>Full "Cocido"</i> | | | |
| Postre <i>Dessert</i> | Yogur <i>Yoghurt</i> | Fruta <i>Fruit</i> | | | |

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 y sustitución de menú de huevo o tortilla por pollo, carne, pescado.