

Menú Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2				DÍA 3				DÍA 4				DÍA 5				DÍA 6			
	FIESTA				Crema de calabacín ECOLOGICA				Cocido montañés				Risotto de champiñones				Tallarines salteados con verduras			
					Escalope de pollo				Tortilla de queso				Cinta de lomo al horno				Bacalao con tomate			
					Arroz pilaf				Ensalada variada				Zanahoria al ajillo				Ensalada variada			
					Fruta y pan				Yogur y pan integral				Fruta y pan				Batido natural de frutas y pan			
V.N.					772,0	34,4	29,2	96,8	740,6	35,4	32,7	81,0	773,7	33,4	27,9	102,1	756,8	35,6	28,2	96,6
	DÍA 9				DÍA 10				DÍA 11				DÍA 12				DÍA 13			
	Lentejas con chorizo				Sopa de pescado				Macarrones INTEGRALES al gratén				Crema de calabaza				Paella hortelana			
	Merluza a la romana				Magro de cerdo				Muslitos de pollo asados				Tortilla de patata				Caballa en aceite			
	Ensalada variada				Patatas dado				Ensalada variada				Champiñones salteados				Ensalada variada			
	Fruta y pan				Fruta y pan				Yogur y pan integral				Fruta y pan				Natillas y pan			
V.N.	656,7	38,0	34,1	53,2	647,1	34,0	30,6	61,2	808,1	52,1	28,4	91,6	646,2	18,3	33,7	68,5	776,6	43,8	25,7	98,0
	DÍA 16				DÍA 17				DÍA 18				DÍA 19				DÍA 20			
	Espaguetis napolitana				Guisantes rehogados con bacon				Sopa de Cocido				Arroz con tomate				Lentejas con verduras			
	Tortilla francesa				San jacobó				Cocido completo				Ternera a la jardinera				Palometa al horno			
	Ensalada variada				Ensalada variada				Yogur y pan integral				Calabacín asado				Ensalada variada			
	Fruta y pan				Fruta y pan								Fruta y pan				Vaso de leche con bizcocho casero y pan			
V.N.	669,0	17,2	22,6	105,6	774,6	22,3	41,9	81,8	754,8	34,6	33,9	83,0	807,4	34,4	27,1	111,7	798,6	43,1	36,3	77,7
	DÍA 23				DÍA 24				DÍA 25				DÍA 26				DÍA 27			
	Arroz cantonés				Alubias blancas estofadas				Coditos con tomate				Patatas guisadas con verduras				SALUD A BOCADOS: LOS HUE: Espinacas gratinadas Dados de salmón Arroz pilaf Yogur y pan			
	Salchichas de pavo al horno				Revuelto de york				Bacalao encebollado				Chuleta de sajonia							
	Ensalada variada				Zanahorias salteadas				Ensalada variada				Ensalada variada							
	Fruta y pan				Fruta y pan				Yogur y pan integral				Fruta y pan							
V.N.	812,8	26,5	16,0	124,6	668,5	28,6	24,7	85,3	741,1	35,0	28,1	93,0	634,3	29,6	29,8	65,3	828,3	37,1	40,6	84,8
	DÍA 30				DÍA 31															
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas				Fideuá de pollo															
	Huevos villarroy				Merluza en salsa verde															
	Ensalada variada				Guisantes															
	Fruta y pan				Fruta y pan															
V.N.	754,0	31,6	31,2	89,5	833,2	39,9	31,0	105,9												

VALORACIÓN NUTRICIONAL (V.N.): Energía / Proteínas / Lípidos / Hidratos Carbono

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maiz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)



Menú Sin Melón ni Sandía - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Escalope de pollo Arroz pilaf Fruta y pan	Cocido montañés Tortilla de queso Ensalada variada Yogur y pan integral	Risotto de champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Bacalao con tomate Ensalada variada Batido natural de frutas y pan
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
	Lentejas con chorizo Merluza a la romana Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de pescado Magro de cerdo Patatas dado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES al gratén Muslitos de pollo asados Ensalada variada Yogur y pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patata Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Caballa en aceite Ensalada variada Natillas y pan
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Ensalada variada Fruta y pan	Guisantes rehogados con bacon San jacobó Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de Cocido Cocido completo Yogur y pan integral	Arroz con tomate Ternera a la jardinera Calabacín asado Fruta y pan	Lentejas con verduras Palometa al horno Ensalada variada Vaso de leche con bizcocho casero y pan
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
	Arroz cantonés Salchichas de pavo al horno Ensalada variada Fruta y pan	Alubias blancas estofadas Revuelto de york Zanahorias salteadas Fruta y pan	Códitos con tomate Bacalao encebollado Ensalada variada Yogur y pan integral	Patatas guisadas con verduras Chuleta de sajonia Ensalada variada Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas gratinadas Dados de salmón Arroz pilaf Yogur y pan
	DÍA 30	DÍA 31			
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas Huevos villarroy Ensalada variada Fruta y pan	Fideuá de pollo Merluza en salsa verde Guisantes Fruta y pan			

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (NO Melón ni Sandía)

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ



Menú Sin Legumbre (SI Lentejas) ni Pera - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Escalope de pollo Arroz pilaf Fruta y pan	Patatas estofadas Tortilla de queso Ensalada variada Yogur y pan	Risotto de champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Bacalao con tomate Ensalada variada Batido natural de frutas y pan
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
	Lentejas estofadas Merluza a la romana Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de pescado Magro de cerdo Patatas dado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES al gratén Muslitos de pollo asados Ensalada variada Yogur y pan	Crema de calabaza Tortilla de patata Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Caballa en aceite Ensalada variada Natillas y pan
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Ensalada variada Fruta y pan	Crema de zanahoria San jacob Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de fideos Cinta de lomo con patatas Yogur y pan	Arroz con tomate Ternera asada Calabacín asado Fruta y pan	Lentejas con verduras Palometa al horno Ensalada variada Vaso de leche y pan
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
	Arroz campesina Filete de pollo Ensalada variada Fruta y pan	Crema de calabacín Revuelto de champiñones Zanahorias salteadas Fruta y pan	Coditos con tomate Bacalao encebollado Ensalada variada Yogur y pan	Patatas guisadas con verduras Chuleta de sajonia Ensalada variada Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas gratinadas Dados de salmón Arroz pilaf Yogur y pan
	DÍA 30	DÍA 31			
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas Tortilla francesa de calabacín Ensalada variada Fruta y pan	Fideuá de pollo Merluza al ajillo Ensalada variada Fruta y pan			

PAN SIN SOJA

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (No Pera)

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)



Menú Sin Pescado - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Escalope de pollo Arroz pilaf Fruta y pan	Cocido montañés Tortilla de queso Ensalada variada Yogur y pan integral	Risotto de champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Tortilla francesa Ensalada variada Batido natural de frutas y pan
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
	Lentejas con chorizo Tortilla de calabacín Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de fideos Magro de cerdo Patatas dado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES al gratén Muslitos de pollo asados Ensalada variada Yogur y pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patata Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Hamburguesa de ternera Ensalada variada Natillas y pan
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Ensalada variada Fruta y pan	Guisantes rehogados con bacon San jacobó Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de Cocido Cocido completo Yogur y pan integral	Arroz con tomate Ternera a la jardinera Calabacín asado Fruta y pan	Lentejas con verduras Tortilla de patatas Ensalada variada Vaso de leche con bizcocho casero y pan
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
	Arroz cantonés Salchichas de pavo al horno Ensalada variada Fruta y pan	Alubias blancas estofadas Revuelto de york Zanahorias salteadas Fruta y pan	Coditos con tomate Filete de pollo Ensalada variada Yogur y pan integral	Patatas guisadas con verduras Chuleta de sajonia Ensalada variada Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas gratinadas Tortilla francesa Arroz pilaf Yogur y pan
	DÍA 30	DÍA 31			
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas Tortilla francesa de calabacín Ensalada variada Fruta y pan	Fideuá de pollo Cinta de lomo Guisantes Fruta y pan			

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ



Menú Hipocalórico - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Filete de pollo Tomate asado Fruta y pan	Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa Ensalada variada Yogur y pan integral	Arroz con champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Bacalao encebollado Ensalada variada Yogur y pan
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
	Lentejas con estofadas Merluza al ajillo Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de fideos Magro de cerdo Calabacín asado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES con tomate Muslitos de pollo asados Ensalada variada Yogur y pan integral	Crema de calabaza Tortilla francesa de calabacín Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Salmón al horno Ensalada variada Yogur y pan
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Ensalada variada Fruta y pan	Guisantes rehogados Cinta de lomo Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de fideos Garbanzos estofados con verduras y carne magra Yogur y pan integral	Arroz con tomate Ternera asada Calabacín asado Fruta y pan	Lentejas con verduras Palometa al horno Ensalada variada Yogur y pan
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
	Arroz campesina Filete de pollo Ensalada variada Fruta y pan	Alubias blancas estofadas Revuelto de champiñones Zanahorias salteadas Fruta y pan	Coditos con tomate Bacalao encebollado Ensalada variada Yogur y pan integral	Patatas guisadas con verduras Magro de cerdo Ensalada variada Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas rehogadas Salmón al horno Arroz pilaf Yogur y pan
	DÍA 30	DÍA 31			
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas Tortilla francesa de calabacín Ensalada variada Fruta y pan	Fideuá de verduras Merluza al ajillo Ensalada variada Fruta y pan			

LÁCTEOS DESNATADOS

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)



Menú Sin Frutos Secos, Pátano, Melocotón ni Frutas Afines. Resto de Fruta Pelada - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Filete de pollo Arroz pilaf Fruta y pan	Cocido montañés Tortilla de queso Ensalada variada Yogur y pan	Risotto de champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Bacalao con tomate Ensalada variada Batido natural de frutas y pan
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
	Lentejas con chorizo Merluza a la romana Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de pescado Magro de cerdo Patatas dado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES al gratén Muslitos de pollo asados Ensalada variada Yogur y pan	Crema de calabaza Tortilla de patata Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Caballa en aceite Ensalada variada Natillas y pan
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Ensalada variada Fruta y pan	Guisantes rehogados con bacon San jacobó Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de Cocido Cocido completo Yogur y pan	Arroz con tomate Ternera a la jardinera Calabacín asado Fruta y pan	Lentejas con verduras Palometa al horno Ensalada variada Vaso de leche y pan
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
	Arroz cantonés Salchichas de pavo al horno Ensalada variada Fruta y pan	Alubias blancas estofadas Revuelto de york Zanahorias salteadas Fruta y pan	Coditos con tomate Bacalao encebollado Ensalada variada Yogur y pan	Patatas guisadas con verduras Chuleta de sajonia Ensalada variada Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas gratinadas Salmón al horno Arroz pilaf Yogur y pan
	DÍA 30	DÍA 31			
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas Huevos villarroy Ensalada variada Fruta y pan	Fideuá de pollo Merluza en salsa verde Guisantes Fruta y pan			

PAN SIN SÉSAMO. LÁCTEOS SIN FRUTOS SECOS

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA PELADA (NO Plátano, Melocotón ni Frutas Afines)
ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)



Menú Sin Castaña, Melocotón, Nectarina, Ciruela, Aguacate ni Kiwi - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Filete de pollo Arroz pilaf Fruta y pan	Cocido montañés Tortilla de queso Ensalada variada Yogur y pan	Risotto de champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Bacalao con tomate Ensalada variada Batido natural de frutas y pan
	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
	Lentejas con chorizo Merluza a la romana Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de pescado Magro de cerdo Patatas dado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES al gratén Muslitos de pollo asados Ensalada variada Yogur y pan	Crema de calabaza Tortilla de patata Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Caballa en aceite Ensalada variada Natillas y pan
	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Ensalada variada Fruta y pan	Guisantes rehogados con bacon San jacobó Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de Cocido Cocido completo Yogur y pan	Arroz con tomate Ternera a la jardinera Calabacín asado Fruta y pan	Lentejas con verduras Palometa al horno Ensalada variada Vaso de leche y pan
	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
	Arroz cantonés Salchichas de pavo al horno Ensalada variada Fruta y pan	Alubias blancas estofadas Revuelto de york Zanahorias salteadas Fruta y pan	Coditos con tomate Bacalao encebollado Ensalada variada Yogur y pan	Patatas guisadas con verduras Chuleta de sajonia Ensalada variada Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas gratinadas Salmón al horno Arroz pilaf Yogur y pan
	DIA 30	DIA 31			
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas Huevos villarroy Ensalada variada Fruta y pan	Fideuá de pollo Merluza en salsa verde Guisantes Fruta y pan			

PAN SIN SÉSAMO. LÁCTEOS SIN FRUTOS SECOS

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (NO Melocotón, Nectarina, Ciruela, Aguacate ni Kiwi)
ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)



Menú Sin Pescado ni Marisco - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Escalope de pollo Arroz pilaf Fruta y pan	Cocido montañés Tortilla de queso Ensalada variada Yogur y pan integral	Risotto de champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Tortilla francesa Ensalada variada Batido natural de frutas y pan
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
	Lentejas con chorizo Tortilla de calabacín Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de fideos Magro de cerdo Patatas dado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES al gratén Muslitos de pollo asados Ensalada variada Yogur y pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patata Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Hamburguesa de ternera Ensalada variada Natillas y pan
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Ensalada variada Fruta y pan	Guisantes rehogados con bacon San jacobó Ensalada variada Fruta y pan	Sopa de Cocido Cocido completo Yogur y pan integral	Arroz con tomate Ternera a la jardinera Calabacín asado Fruta y pan	Lentejas con verduras Tortilla de patatas Ensalada variada Vaso de leche con bizcocho casero y pan
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
	Arroz cantonés Salchichas de pavo al horno Ensalada variada Fruta y pan	Alubias blancas estofadas Revuelto de york Zanahorias salteadas Fruta y pan	Coditos con tomate Filete de pollo Ensalada variada Yogur y pan integral	Patatas guisadas con verduras Chuleta de sajonia Ensalada variada Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas gratinadas Tortilla francesa Arroz pilaf Yogur y pan
	DÍA 30	DÍA 31			
	Lentejas ECOLOGICAS estofadas Tortilla francesa de calabacín Ensalada variada Fruta y pan	Fideuá de pollo Cinta de lomo Guisantes Fruta y pan			

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ



Menú Sin Cacahuete, Lentejas, Frutos Secos ni Verduras Frescas (Lechuga, Tomate y Zanahoria). Fruta Pelada - Marzo 2020

Colegio San Bernardo

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
	FIESTA	Crema de calabacín ECOLOGICA Filete de pollo Arroz pilaf Fruta y pan	Cocido montañés Tortilla de queso Tomate asado Yogur y pan	Risotto de champiñones Cinta de lomo al horno Zanahoria al ajillo Fruta y pan	Tallarines salteados con verduras Bacalao con tomate Champiñones salteados Batido natural de frutas y pan
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
	Patatas estofadas Merluza a la romana Calabacín al horno Fruta y pan	Sopa de pescado Magro de cerdo Patatas dado Fruta y pan	Macarrones INTEGRALES al gratén Muslitos de pollo asados Menestra rehogada Yogur y pan	Crema de calabaza Tortilla de patata Champiñones salteados Fruta y pan	Paella hortelana Caballa en aceite Pimientos asados Natillas y pan
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
	Espaguetis napolitana Tortilla francesa Zanahorias al ajillo Fruta y pan	Guisantes rehogados con bacon San jacob Tomate asado Fruta y pan	Sopa de Cocido Cocido completo Yogur y pan	Arroz con tomate Ternera a la jardinera Calabacín asado Fruta y pan	Crema de zanahoria Palometa al horno Guisantes rehogados Vaso de leche y pan
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
	Arroz cantonés Salchichas de pavo al horno Tomate asado Fruta y pan	Alubias blancas estofadas Revuelto de york Zanahorias salteadas Fruta y pan	Coditos con tomate Bacalao encebollado Champiñones salteados Yogur y pan	Patatas guisadas con verduras Chuleta de sajonia Pimientos asados Fruta y pan	SALUD A BOCADOS: LOS HUESOS Espinacas gratinadas Salmón al horno Arroz pilaf Yogur y pan
	DÍA 30	DÍA 31			
	Crema de calabacín Huevos villarroy Patatas asadas Fruta y pan	Fideuá de pollo Merluza en salsa verde Guisantes Fruta y pan			

PAN SIN SÉSAMO. LÁCTEOS SIN CACAHUETES NI FRUTOS SECOS

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA PELADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

