



MENÚ COMEDOR ESCOLAR

SEPTIEMBRE 2.017

		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES
Día	Alérgenos	11	Alérgenos	12	Alérgenos	13	Alérgenos	14	Alérgenos	15
1º Plato	1,4,7,3 1	Pasta con atún Rebanda pan	6,1 1	Lentejas con verdura Rebanda pan	1, 6, 9 1	Sopa de ave Rebanda pan	1,6 1	Arroz al horno Rebanda pan	1,7 1	Puré de verduras Rebanda pan
2º Plato	6,7	Jamón york con salteado de verduras	1,3,7	Croquetas de la abuela con ensalada	1,4	Merluza al horno con verduras y ensalada	1,7,6,12	Canapés surtidos con ensalada		Lomo al horno con cebolla
Postre		Fruta del tiempo	7	Batido sabores		Fruta del tiempo		Postre variado		Fruta del tiempo
Día		18		19		20		21		22
1º Plato	1,12,3 1	Macarrones con tomate y carne Rebanda pan	1,9, 6,7,12 1	Cocido Rebanda pan	1,6,12 1	Paella valenciana Rebanda pan	1	Puré de legumbres Rebanda pan	1,2,4,12, 14 1	Sopa marinera Rebanda pan
2º Plato	1,9	Nuggets de pollo con ensalada	1,6,9,12	Cocido completo y ensalada	7,12	Surtido de fiambres con ensalada	1,3,4,7	Filete de Merluza rebozada con ensalada	3	Tortillas variada con ensalada
Postre		Fruta del tiempo	7	Batido sabores		Fruta del tiempo		Postre variado		Fruta del tiempo
Día		25		26		27		28		29
1º Plato	1,3,6 1	Arroz blanco con tomate y huevo Rebanda pan	1 1	Alubias con arroz y acelgas Rebanda pan	1,7,6,3 1	Espaguetis a la carbonara Rebanda pan	1, 9 1	Sopa de pollo con verduras Rebanda pan	1,7 1	Puré de calabacín Rebanda pan
2º Plato	1,7,6,12	Canapés surtidos y ensalada	1,3,4,7	Rombos de Merluza rebozada con ensalada	6,7	Pechuga de pavo con guisantes y tomate		Pollo al horno con patatas ,verdura y ensalada	1,3,12,7	Pizza variada con ensalada
Postre		Fruta del tiempo	7	Batido sabores		Fruta del tiempo		Postre variado		Fruta del tiempo

<p>1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.</p> <p>2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.</p> <p>3. Huevos y productos a base de huevo.</p> <p>4. Pescado y productos a base de pescado.</p>	<p>5. Cacahuets y productos a base de cacahuete.</p> <p>6. Soja y productos a base de soja.</p> <p>7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).</p> <p>8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos,</p>	<p>9. Apio y productos derivados.</p> <p>10. Mostaza y productos derivados.</p> <p>11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</p>	<p>12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO2.</p> <p>13. Altramuces.</p> <p>14. Moluscos o productos a base de moluscos.</p>
--	--	---	--