






## MENÚ COMEDOR ESCOLAR

### JUNIO 2.018

Día	 Alérgenos	LUNES 4	 Alérgenos	MARTES 5	 Alérgenos	MIÉRCOLES 6	 Alérgenos	JUEVES 7	 Alérgenos	VIERNES 8
1º Plato	6,1 1	Estofado de lentejas Rebanada pan	1, 6, 9 1	Sopa de ave Rebanada pan	1,7 1	Puré de verduras Rebanada pan	1,12,3 1	Macarrones con tomate y carne Rebanada pan	1,2,4 1	Fideuá Rebanada pan
2º Plato	6,7	Jamón york con salteado de verduras	1,3,6,7,13	Lomo empanado con ensalada	1,3,4,7	Rombos de Merluza rebozada con ensalada	1,3,7	Croquetas de la abuela con ensalada	6,7	Lomo adobado
Postre		Fruta del tiempo	7	Yogur - Lácteos		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo
Día		11		12		13		14		15
1º Plato	1,7 1	Puré de calabacín Rebanada pan	1,4,7,3 1	Pasta con atún Rebanada pan	1,6,12 1	Paella valenciana Rebanada pan	1	Olla de pueblo Rebanada pan	1,12 1	Guisado de carne Rebanada pan
2º Plato	1,4	Merluza al horno con verduras y ensalada	1,6	Salchichas con ensalada	1,7,6,12	Canapés surtidos y ensalada	3,4	Albóndigas de bacalao con ensalada	1,3,12,7	Pizza variada con ensalada
Postre		Fruta del tiempo	7	Yogur - Lácteos		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo
Día		18		19		20		21		22
1º Plato	1, 9 1	Sopa de pollo con verduras Rebanada pan	1,7,6,3 1	Espaguetis a la carbonara Rebanada pan	1,7 1	Puré de verduras Rebanada pan	6,1 1	Lentejas con verdura Rebanada pan	1,3,6 1	Arroz blanco con tomate y huevo Rebanada pan
2º Plato		Pollo al horno con patatas ,verdura y ensalada	1,3,7	Croquetas de la abuela con ensalada	7,6	Pechuga al horno con nata y ensalada	1,3,4,7	Rombos de Merluza rebozada con ensalada	1,7,6,12	Canapés surtidos y ensalada
Postre		Fruta del tiempo	7	Yogur - Lácteos		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo		Fruta del tiempo

1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuete.

6. Soja y productos a base de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).

8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos,

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>.

13. Altramuces.

14. Moluscos o productos a base de moluscos.