

MENÚ DICIEMBRE 2022 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA	COMIDA		CENA
Jueves	Lentejas estofadas con verduras. Pollo al ajillo con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Lácteo.	Lunes	Pasta con calabacín. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Verdura. Pavo. Lácteo.
1			19		
Viernes	Patatas boloñesa. Caballa al horno con verduras. Yogur.	Sopa. Tortilla. Fruta.	Martes	Risotto a la carbonara. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Sopa. Hamburguesa. Fruta.
2			20		
Lunes	DÍA NO LECTIVO		Miércoles	Lentejas estofadas con verduras. Salchichas de pollo con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.
5			21		
Martes	DÍA FESTIVO		Jueves	MENÚ ESPECIAL NAVIDAD	Verdura. Tortilla. Fruta.
6			22		
Miércoles	DÍA NO LECTIVO		Viernes	DÍA NO LECTIVO	
7			23		
Jueves	DÍA FESTIVO		Lunes	DÍA NO LECTIVO	
8			26		
Viernes	Arroz con tomate. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	Martes	DÍA NO LECTIVO	
9			27		
Lunes	Judías verdes con bacon. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Lasaña. Fruta.	Miércoles	DÍA NO LECTIVO	
12			28		
Martes	Crema de calabaza. Tortilla francesa con menestra. Fruta.	Sopa. Pescado. Lácteo.	Jueves	DÍA NO LECTIVO	
13			29		
Miércoles	Judías blancas estofadas con verduras. Chuletitas de pavo en salsa con zanahorias. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Viernes	DÍA NO LECTIVO	
14			30		
Jueves	Pasta con tomate y chorizo. Bacalao a la riojana. Yogur.	Verdura. Empanada. Lácteo.			
15					
Viernes	Arroz tres delicias. Contra de ternera con setas y champiñones. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Ensalada. Pizza. Fruta.			
16					

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIJA/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIJA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIJA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIJA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIJA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIJA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.