

Noviembre 2020 (Alérgicos y celíacos)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
día 2	día 3	día 4	día 5	día 6
Todos los Santos	1 <i>*Pasta con tomate</i> 2 <i>Pollo asado</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Arroz con zanahorias</i> 2 <i>Ragout de ternera con champiñón</i> p <i>Fruta</i>	1 <i>Menestra de verduras</i> 2 <i>Salchichas fritas</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Lentejas estofadas</i> 2 <i>Pollo asado en su jugo</i> P <i>Fruta</i>
día 9	día 10	día 11	día 12	día 13
Nª.Sª. De la Almudena	1 <i>*Pasta con tomate</i> 2 <i>Brocheta de Pollo</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Menestra de verduras</i> 2 <i>*Pizza o cinta de lomo</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Patatas estofadas</i> 2 <i>Chuleta de cerdo a la plancha</i> P <i>*Natillas</i>	1 <i>Alubias blancas</i> 2 <i>Ternera asada con champiñones</i> P <i>Fruta</i>
día 16	día 17	día 18	día 19	día 20
1 <i>*Pasta con tomate</i> 2 <i>Ragout de ternera</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Garbanzos guisados</i> 2 <i>*Tortilla o salchichas</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Arroz con zanahorias</i> 2 <i>*Albóndigas en salsa con champiñones</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Judías verdes con patatas</i> 2 <i>Hamburguesa a la plancha</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Lentejas estofadas</i> 2 <i>Lomo a la plancha</i> P <i>Fruta</i>
día 23	día 24	día 25	día 26	día 27
1 <i>*Pasta con tomate</i> 2 <i>Salchichas cocidas</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Judías blancas guisadas</i> 2 <i>Lomo de Sajonia con champiñón</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Arroz con zanahorias</i> 2 <i>Longaniza frita</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Crema de calabaza</i> 2 <i>Pollo asado</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Lentejas estofadas</i> 2 <i>*Tortilla de patatas o salchicha</i> P <i>Fruta</i>
día 30				
1 <i>*Pasta con tomate</i> 2 <i>Longaniza frita</i> P <i>Fruta</i>				

En la elaboración de nuestros platos del menú general contienen o pueden contener algunos de los alérgenos enumerados en la legislación vigente (*), o posibles trazas de ellos. No obstante, en caso de ser alérgico, siga el procedimiento establecido hasta ahora para que le elaboremos platos especiales.
 (*) Cereales, crustáceos, huevos, pescado, frutos secos, soja, leche y sus derivados, apio, mostaza y derivados, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos
 El Colegio tiene a disposición de quien lo necesite la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestro menú diario.