

Diciembre 2020 (Alérgicos y celíacos)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	día 1	día 2	día 3	día 4
	1 <i>Garbanzos con verduras</i> 2 <i>Hamburguesa a la plancha</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Arroz blanco</i> 2 <i>Albóndigas caseras en salsa</i> p <i>Fruta</i>	1 <i>Judías verdes al ajillo</i> 2 <i>*Salmón en salsa o salchicha cocida</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Lentejas estofadas</i> 2 <i>Ternera asada con champiñón</i> P <i>Fruta</i>
día 7	día 8	día 9	día 10	día 11
No lectivo	Inmaculada Concepción	1 <i>Pasta con su salsa boloñesa</i> 2 <i>Ensalada completa</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Menestra de verduras</i> 2 <i>*Merluza en salsa o cinta de lomo frita</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Arroz a la milanesa</i> 2 <i>Pollo asado en su jugo</i> P <i>Fruta</i>
día 14	día 15	día 16	día 17	día 18
1 <i>Pasta con tomate</i> 2 <i>*Salmón en salsa o cinta de lomo</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Garbanzos con verduras</i> 2 <i>Longaniza frita</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Arroz blanco</i> 2 <i>*Ragout de ternera con verduras</i> P <i>Fruta</i>	1 <i>Judías verdes al ajillo</i> 2 <i>*Pechuga de pollo a la plancha</i> P <i>*Yogur</i>	1 <i>Lentejas con verduras</i> 2 <i>*Tortilla de patatas o salchicha cocida</i> P <i>Fruta</i>
día 21				
1 <i>Ensalada completa</i> 2 <i>Filete de pechuga de pollo a la plancha</i> P <i>*Yogur o fruta</i>	Vacaciones de Navidad			

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.