

SIN CERDO Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones a la boloñesa de pollo	Pollo con salsa de champiñones	Pescado	Tortilla de papas (sin jamón) con tomate	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Bistec de pollo empanado	Macarrones con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de lentejas
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Pescado empanado	Tortilla de patatas con tomate	Pizza de atún
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Croquetas de pollo	Pollo con salsa agri dulce	Ensalada de pasta	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta con tomate y atún	Finger de pollo caseros			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza
EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL
FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN GLUTEN Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas (pasta s/gluten)	Potaje de verduras	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones s/gluten a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pescado	Tortilla de papas con (sin jamón) con tomate	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de verduras	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones s/gluten con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Pollo asado
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de verduras
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Pescado a la plancha	Tortilla paisana con tomate	Lomo a la plancha
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de berros
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta s/gluten	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de verduras			
	Pasta s/gluten a la carbonara	Pollo en salsa			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER GLUTEN. PAN Y LÁCTEOS SIN GLUTEN

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN MARISCO Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Lomo asado	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Bistec empanado	Macarrones con atún y queso rallado	Lomo con tomate	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de lentejas
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Muslo de pollo al ajillo	Tortilla paisana con jamón y tomate	Pizza de atún
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Croquetas de pollo	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta	Estofado de pollo con zanahorias	Pollo en salsa
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta a la carbonara	Finger de pollo caseros			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN PESCADOS NI CALDOS CONCENTRADOS QUE PUDIERAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN GAMBAS NI MARISCO Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Lomo asado	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Bistec empanado	Macarrones con atún y queso rallado	Lomo con tomate	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de lentejas
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Muslo de pollo al ajillo	Tortilla paisana con jamón y tomate	Pizza de atún
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Croquetas de pollo	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta	Estofado de pollo con zanahorias	Pollo en salsa
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta a la carbonara	Finger de pollo caseros			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN PESCADOS NI CALDOS CONCENTRADOS QUE PUDIERAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN HUEVO Marzo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa (fideos s/huevo) de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones s/ huevo a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pescado	Lomo asado	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada	Tomate	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones (pasta s/huevo) con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras (pasta s/huevo)	Potaje de lentejas
	Papas con atún	Paella mixta	Pescado a la plancha	Muslitos de pollo al ajillo	Pizza de atún
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta s/huevo (sin huevo)	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verduras + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta s/huevo a la carbonara	Pollo en salsa			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER HUEVO. LÁCTEOS SIN HUEVO

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa (fideos s/huevo) de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones s/ huevo a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pescado	Lomo asado	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada	Tomate	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones (pasta s/huevo) con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras (pasta s/huevo)	Potaje de lentejas
	Papas con atún	Paella mixta	Pescado a la plancha	Muslitos de pollo al ajillo	Pizza de atún
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta s/huevo (sin huevo)	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verduras + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta s/huevo a la carbonara	Pollo en salsa			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER HUEVO. LÁCTEOS SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS. PAN SIN SÉSAMO

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN FRUTOS SECOS Marzo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pescado	Tortilla de papas con jamón y tomate	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de lentejas
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Pescado a la plancha	Tortilla paisana con jamón y tomate	Pizza de atún
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta a la carbonara	Pollo en salsa			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza
LÁCTEOS SIN FRUTOS SECOS. PAN SIN SÉSAMO
EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL
FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN NUECES Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pescado	Tortilla de papas con jamón	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada	Tomate	Arroz blanco
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de lentejas
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Pescado a la plancha	Tortilla paisana con jamón y tomate	Pizza de atún
			Ensalada		
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta a la carbonara	Pollo en salsa			
		Ensalada de col			
	Postre lácteo	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogonero, lenguado y merluza

LÁCTEOS SIN FRUTOS SECOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN MARISCO NI PLV Marzo 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Lomo asado	Tortilla de papas (sin jamón) con tomate	Pollo al ajillo
	Fruta natural	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones con atún sin queso	Lomo con tomate	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de lentejas
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Muslo de pollo al ajillo	Tortilla paisana con tomate	Lomo a la plancha
	Fruta natural	Fruta natural	Ensalada		Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de lentejas	Potaje de berros
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta	Estofado de pollo con zanahorias	Pollo en salsa
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas			
	Pasta con atún y tomate	Finger de pollo caseros			
	Fruta natural	Ensalada de col			
	Fruta natural	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN PESCADOS NI CALDOS CONCENTRADOS QUE PUDIERAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS NI LECHE

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN FRUCTOSA Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de verduras (sin fructosa)	Potaje de judías (sin fructosa)
	Macarrones a la boloñesa (sin tomate)	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pescado	Tortilla de papas con jamón	Pollo al ajillo
	Postre lácteo	Papas panaderas	Ensalada sin tomate	Ensalada sin tomate	Arroz blanco
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras (sin fructosa)	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de calabacín	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Bistec empanado	Macarrones con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Emice de pollo
	Papas panaderas	Ensalada sin tomate		Arroz blanco	Papas panaderas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana (sin fructosa)	Potaje de verduras (sin fructosa)	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de lentejas (sin fructosa)
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Pescado empanado	Tortilla paisana con jamón	Lomo a la pancha
	Postre lácteo	Fruta natural	Ensalada sin tomate	Postre lácteo	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de calabaza	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Potaje de berros
	Croquetas de pollo	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada sin tomate	Arroz			Papas y mojo
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de lentejas (sin fructosa)			
	Pasta a la carbonara	Finger de pollo caseros			
	Postre lácteo	Ensalada de col sin tomate			
	Fruta natural	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza
EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL
FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

SIN MARISCO, PESCADO NI KIWI. DIABÉTICO 5R Marzo 2023

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza (130g de patata) 2 R de HC	Sopa de letras (67,5g de pasta) 1,5 R de HC	Potaje de lentejas (125g de lentejas) 2,5 R de HC	Crema de verduras (65g de patata) 1 R de HC	Potaje de judías (110g de judías) 2 R de HC
	Macarrones (38g de Pasta) a la boloñesa 1 R de HC	Cerdo a la plancha	Lomo asado	Tortilla de papas (60g de patata frita) con jamón y tomate 2 R de HC	Pollo al ajillo
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Arroz blanco (38g de Arroz) 1 R de HC
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras (130g de patata) 2 R de HC	Potaje de judías (195g de patata) de HC	3 R Crema de calabacín (32,5g de patata) 0,5 R de HC	Potaje de lentejas (150g de lentejas) 3 R de HC	Crema de zanahoria (130g de patata) R de HC
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones con tomate (90g de pasta 50g de tomate) 2,5 R de HC	Lomo con tomate	Pollo asado
	Papas (35g de patata asada) 1 R de HC	Ensalada	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Papas (35g de patata asada) 1 R de HC
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana (65g de patata) 1 R de HC	Potaje de verduras (65g de patata) 1 R de HC	Crema de zanahoria (195g de patata) 3 R de HC	Sopa de letras (67,5g de pasta) 1,5 R de HC	Potaje de lentejas (150g de lentejas) 3 R de HC
	Papas con huevo duro (130g de patata) 2 R de HC	Paella mixta (68g de arroz) 2 R de HC	Muslo de pollo al ajillo	Tortilla de paisana (45g de patata frita) con jamón y tomate 1,5 R de HC	Lomo a la plancha
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín (195g de patata hervida) 3 R de HC	Potaje de judías (110g de judías) 2 R de HC	Crema de calabaza (65g de patata) 1 R de HC	Potaje de lentejas (125g de Patata) 2,5 R de HC	Potaje de berros (130 g de patatas) 2 R de HC
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo con salsa agri dulce	Ensalada de pasta (90 g de passta) 2 R de HC	Estofado de pollo con zanahorias (75 g de zanahorias) 0,5 R de HC	Pollo en salsa
	Ensalada	Arroz (38 g de arroz) 1 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Papas con mojo (35g de patata asada) 1 R de HC
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria (32,5 g de patatas) 0,5 R de HC	Potaje de lentejas (150g de lentejas) 3 R de HC			
	Pasta con tomate (90 g de pasta 50 g de tomate) 2,5 R de HC	Finger de pollo caseros al horno			
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Ensalada de col			
	Fruta natural y pan 2 R de HC	Fruta natural y pan 2 R de HC			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (NO KIWI)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea

MULTIINTOLERANCIA Abril 2024

Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
	Crema de calabaza	Sopa de estrellas (pasta s/gluten)	Potaje de verduras	Crema de verduras	Potaje de judías
	Macarrones s/gluten a la boloñesa	Cinta de cerdo con salsa de champiñones	Pescado	Lomo asado	Pollo al ajillo
		Papas panaderas	Ensalada	Tomate	Arroz blanco
	Fruta natural	Verdura + Carne + Pescado	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Pescado	Verdura + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabacín	Potaje de verduras	Crema de zanahoria
	Albóndigas de pollo en salsa	Cinta de cerdo a la plancha	Macarrones s/gluten con atún y queso rallado	Tacos de pescado	Pollo asado
	Papas panaderas	Ensalada		Arroz blanco	Papas panaderas
	Fruta natural	Verdura + Carne + Fruta	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta
	LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
	Crema castellana	Potaje de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de letras	Potaje de verduras
	Papas con huevo duro y atún	Paella mixta	Pescado a la plancha	Muslitos de pollo al ajillo	Lomo a la plancha
			Ensalada		
	Fruta natural	Fruta natural	Verdura + Ave + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
Propuesta Cenas	Verdura + Carne + Fruta	Legumbre + Pescado + fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Fruta
	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
	Crema de calabacín	Potaje de judías	Crema de calabaza	Potaje de verduras	Potaje de berros
	Pollo a la plancha	Cinta de cerdo a la plancha	Ensalada de pasta s/gluten	Estofado de pollo con zanahorias	Pescado
	Ensalada	Arroz			Papas y mojo
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Huevo + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Legumbre + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Verdura + Ave + Lácteo
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
	Crema de zanahoria	Potaje de verduras			
	Pasta s/gluten a la carbonara	Pollo en salsa			
		Ensalada de col			
	Fruta natural	Fruta natural			
Propuesta Cenas	Verduras + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta			

(Todos los alimentos que se sirven se elaboran diariamente en nuestra cocina por personal del Colegio)

El pescado que se sirve es fogueño, lenguado y merluza

NO SE UTILIZARÁN CALDOS QUE PUEDAN CONTENER GLUTEN. PAN SIN GLUTEN

EL PAN DIARIO PODRÁ SER BLANCO E INTEGRAL

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (NO UVA BLANCA, KIWI NI PLÁTANO)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

mediterránea