

# SIN CERDO Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías (sin carne de cerdo)	Crema de calabaza	Sopa de letras	Crema de zanahorias
	Macarrones con atún	Pollo al ajillo	Tacos de pescado	Tortilla de papas	Estofado de pollo
		Arroz	Ensalada	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas (sin carne de cerdo)	Potaje de berros	Ensalada de pasta
	Albóndigas de pollo en salsa	Pescado empanado	Pollo asado	Paella mixta (sin carne de cerdo)	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías (sin carne de cerdo)	Pasta al ajillo
	Arroz a la cubana con huevos a la francesa	Fingers de pollo caseros	Pescado	Tortilla de papas	Delicias de pollo
		Ensalada	Papas	Ensalada	Tomate aliñado
	Postre lácteo	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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  
**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 GLUTEN Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras (pasta s/gluten)	Crema de zanahorias
	Pasta s/gluten con atún	Cinta de cerdo a la plancha	Tacos de pescado al horno	Tortilla de papas	Estofado de pollo
		Arroz	Ensalada	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de garbanzos	Potaje de berros	Ensalada de pasta s/gluten
	Pollo en salsa	Pescado al horno	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta s/gluten al ajillo
	Arroz a la cubana con huevos a la francesa	Pollo asado	Pescado a la plancha	Tortilla de papas	Filete de pollo a la plancha
		Ensalada	Papas	Jamón	Tomate aliñado
	Postre lácteo	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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 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 Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras	Crema de zanahorias
	Macarrones con atún	Cinta de cerdo con arroz en salsa agri dulce	Pollo asado	Tortilla de papas	Estofado de pollo
	Postre lácteo	Fruta natural	Ensalada	Tomate aliñado	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Potaje de berros	Ensalada de pasta
	Albóndigas en salsa	Pollo asado	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta (sin marisco)	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta a la carbonara
	Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa	Fingers de pollo caseros	Magro de cerdo estofado	Tortilla de papas	Delicias de pollo
	Postre lácteo	Ensalada	Papas	Jamón	Tomate aliñado
	Postre lácteo	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + Carne + Fruta
	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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 ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

*mediterránea*

# SIN GAMBAS NI MARISCO Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras	Crema de zanahorias
	Macarrones con atún	Cinta de cerdo con arroz en salsa agri dulce	Pollo asado	Tortilla de papas	Estofado de pollo
	Postre lácteo	Fruta natural	Ensalada	Tomate aliñado	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Potaje de berros	Ensalada de pasta
	Albóndigas en salsa	Pollo asado	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta (sin marisco)	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta a la carbonara
	Arroz a la cubana con salchichas y huevo a la francesa	Fingers de pollo caseros	Magro de cerdo estofado	Tortilla de papas	Delicias de pollo
	Postre lácteo	Ensalada	Papas	Jamón	Tomate aliñado
	Postre lácteo	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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 Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras (pasta s/huevo)	Crema de zanahorias
	Pasta s/huevo con atún	Cinta de cerdo a la plancha	Tacos de pescado al horno	Lomo al horno	Estofado de pollo
		Arroz	Ensalada (sin huevo)	Tomate aliñado	
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Potaje de berros	Ensalada de pasta (sin mayones, sin huevo)
	Pollo en salsa	Pescado a la plancha	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta s/huevo a la carbonara
	Arroz con pollo	Fingers de pollo casero sin huevo	Pescado a la plancha	Magro de cerdo estofado	Filete de pollo a la plancha
		Ensalada sin huevo	Papas		Tomate aliñado
	Postre lácteo	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Patata + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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**

**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 HUEVO NI FRUTOS SECOS Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras (pasta s/huevo)	Crema de zanahorias
	Pasta s/huevo con atún	Cinta de cerdo a la plancha	Tacos de pescado al horno	Lomo al horno	Estofado de pollo
	Postre lácteo	Arroz	Ensalada (sin huevo)	Tomate aliñado	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Ave + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Potaje de berros	Ensalada de pasta (sin mayones, sin huevo)
	Pollo en salsa	Pescado a la plancha	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Ave + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta s/huevo a la carbonara
	Arroz con pollo	Fingers de pollo casero sin huevo	Pescado a la plancha	Magro de cerdo estofado	Filete de pollo a la plancha
	Postre lácteo	Ensalada sin huevo	Papas	Fruta natural	Tomate aliñado
	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Verdura + Ave + Fruta	Patata + Pescado + Fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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 ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

*mediterránea*

# SIN FRUTOS SECOS Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras	Crema de zanahorias
	Macarrones con atún	Cinta de cerdo a la plancha	Tacos de pescado	Tortilla de papas	Estofado de pollo
	Postre lácteo	Fruta natural	Ensalada	Tomate aliñado	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Potaje de berros	Ensalada de pasta
	Pollo en salsa	Pescado a la plancha	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta a la carbonara
	Arroz a la cubana con huevos a la francesa	Fingers de pollo caseros	Pescado a la plancha	Tortilla de papas	Filete de pollo a la plancha
	Postre lácteo	Ensalada	Papas	Jamón	Tomate aliñado
		Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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 Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras	Crema de zanahorias
	Macarrones con atún	Cinta de cerdo a la plancha	Tacos de pescado	Tortilla de papas	Estofado de pollo
	Postre lácteo	Fruta natural	Ensalada	Tomate aliñado	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Potaje de berros	Ensalada de pasta
	Pollo en salsa	Pescado a la plancha	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta a la carbonara
	Arroz a la cubana con huevos a la francesa	Fingers de pollo caseros	Pescado a la plancha	Tortilla de papas	Filete de pollo a la plancha
	Postre lácteo	Ensalada	Papas	Jamón	Tomate aliñado
	Postre lácteo	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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

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 Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras	Crema de zanahorias
	Macarrones con atún	Cinta de cerdo con arroz en salsa agri dulce	Pollo asado	Tortilla de papas	Estofado de pollo
	Fruta natural	Fruta natural	Ensalada	Tomate aliñado	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas	Potaje de berros	Ensalada de pasta
	Pollo en salsa	Pollo asado	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta (sin marisco)	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta al ajillo
	Arroz a la cubana con huevos a la francesa	Fingers de pollo caseros	Magro de cerdo estofado	Tortilla de papas	Delicias de pollo
	Fruta natural	Ensalada	Papas	Jamón	Tomate aliñado
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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 ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

*mediterránea*

# SIN FRUCTOSA Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras (sin fructosa)	Potaje de judías (sin fructosa)	Crema de calabaza	Sopa de letras	Crema de puerros
	Macarrones con atún (sin tomate)	Cinta de cerdo a la plancha	Tacos de pescado	Tortilla de papas	Estofado de pollo (sin fructosa)
	Postre lácteo	Fruta natural	Ensalada (sin tomate)	Ensalada (sin tomate)	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de lentejas (sin fructosa)	Potaje de berros	Ensalada de pasta (sin tomate)
	Pollo en salsa	Pescado empanado	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta (sin fructosa)	Muslo de pollo
	Arroz	Ensalada (sin tomate)	Papas	Ensalada (sin tomate)	Verduras salteadas
	Postre lácteo	Fruta natural	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras (sin fructosa)	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías (sin fructosa)	Pasta a la carbonara
	Arroz con huevo (sin tomate)	Fingers de pollo caseros	Pescado a la plancha	Tortilla de papas	Filete de pollo a la plancha
	Postre lácteo	Ensalada (sin tomate)	Papas	Jamón	Tomate aliñado
	Postre lácteo	Fruta natural	Postre lácteo	Fruta natural	Helado
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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

# MULTIINTOLERANCIA Junio 2024

## Colegio San Ignacio de Loyola

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	Potaje de verduras	Potaje de judías	Crema de calabaza	Sopa de letras (pasta s/gluten)	Crema de zanahorias
	Pasta s/gluten con atún	Cinta de cerdo a la plancha	Tacos de pescado al horno	Lomo al horno	Estofado de pollo
	Fruta natural	Arroz	Ensalada (sin huevo)	Tomate aliñado	Fruta natural
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta	Patata + Huevo + Fruta	Verduras + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	Crema de verduras	Crema de calabacín	Potaje de garbanzos	Potaje de berros	Ensalada de pasta s/gluten (sin mayonesa, sin huevo)
	Pollo en salsa	Pescado a la plancha	Cinta de lomo a la plancha	Paella mixta	Muslo de pollo
	Arroz	Tomate aliñado	Papas	Tomate aliñado	Verduras salteadas
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Legumbre + Pescado + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	Potaje de verduras	Crema de calabaza	Crema de espinacas	Potaje de judías	Pasta s/gluten al ajillo
	Arroz con pollo	Pollo asado	Pescado a la plancha	Magro de cerdo estofado	Filete de pollo a la plancha
	Fruta natural	Ensalada	Papas	Jamón	Tomate aliñado
	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural	Fruta natural
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Fruta	Verdura + Huevo + fruta	Legumbre + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Fruta	Verdura + 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 ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

*mediterránea*