



# MENÚ COLEGIO LA PURISIMA

ELABORADO EN COCINA PROPIA

MARZO 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 Lentejas Bacalao con ensalada Natillas
4 Entroido	5 Entroido	6 Miércoles de ceniza	7 Macarrones de verduras Hamburguesa con ensalada. Macedonia	8 Caldo Gallego Tortilla de patata Fruta
11 Sopa casera Baritas de pescado y calamares Fruta	12 Fabada Pollo asado con ensalada Melocotón/piña	12 Arroz a la cubana Albóndigas caseras Yogurt	12 Puré de calabaza Pizza casera. Fruta	15 Espaguetis con tomate Merluza con ensalada Natillas
18 Dia Solicitado por la "Comunidad Educativa"	19 Día de San José	20 Empanada Ragut de ternera Fruta	21 Caldo Gallego Lasaña con carne Yogurt	22 Paella Abadejo con ensalada Macedonia
25 Garbanzos Costilla asada con ensalada. Fruta	26 Macarrones con tomate Merluza con ensalada Yogurt	27 Judías verdes con patata San Jacobos Piña/Melocotón	28 Lentejas estofadas Lomo con patatas fritas Fruta	29 Crema de verduras Baritas de pescado y calamares Natillas

\*\* Todos los días tienen opción a tomar leche. \*\* Los alumnos con intolerancia a alguno de estos alimentos dispondrán siempre que sea posible de un menú igual con sustitutos de los alérgenos. El tomate frito, el jamón de york y el lomo son sin gluten para todos.