

























Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
5	6	7	8	9
			Crema de calabacín Sanjacobos con patata  Yogurt	Macarrones a la boloñesa  Tortilla de patata Fruta 
12	13	14	15	16
Lentejas Merluza con ensalada  Natillas 	Ensaladilla rusa Hamburguesa  Macedonia 	Paella a la marinera  Lomo con ensalada  Fruta	Crema de verduras Pollo guisado con patata  Yogurt	Sopa de fideo casera Lasaña de carne  Fruta
19	20	21	22	23
Crema de calabacín. Arroz con albóndigas  Fruta	Ensalada de pasta  Merluza a la romana con ensalada  Macedonia 	Lentejas Empanada con ensalada de tomate y maíz.  Yogurt	Sopa de letras casera  Ragut de ternera con patata Fruta	Espaguetis con tomate Croquetas+ rabas con ensalada  Yogurt
26	27	28	29	30
Cocido de garbanzos Milanesa de pollo con ensalada  Natillas 	Crema de verduras Sanjacobos con patatas  Yogurt	Sopa de letras casera  Costilla asada con patata Fruta	Tallarines  Pescado con ensalada  Melocotón	Judías verdes con patata Pizza  Fruta
<p>  ** 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. </p>				