
MENÚ DE MARZO DE 2017

Noara Pérez Miral

Alergia a la piel del melocotón y paraguay



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne)
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas
Redondo de pavo guisado
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso

Carne (km 0) en salsa de almendras

Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**

Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**

Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Marcos Pardos Vinué

Celíaco y alergia al huevo y derivados



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas

Carne (km 0) guisada con zanahoria (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Yogur

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo (sin huevo duro) (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Pescado azul con pimientos

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes (sin huevo duro) (picatostes sin gluten)

Carne (km 0) guisada con verduras (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)

Pescado blanco en salsa verde (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (pasta sin gluten y sin huevo) (sin huevo duro) (sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas

Pescado azul con berenjena

Flan sin huevo o yogur

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas (sin huevo duro) (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Pechuga de pollo con calabacín (aceite limpio)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras

Pollo (km 0) al chilindrón (sin huevo duro) (sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias (sin tortilla)

Pescado blanco en salsa marinera (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas

Boliches de Embún con arroz (sin huevo duro) (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Natillas (sin huevo)

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate (pasta sin gluten y sin huevo)

Pescado azul al horno con cebolla

Fruta fresca

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas (sin huevo duro) (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Redondo de pavo guisado (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata

Rabas de calamar encebollados

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 20/03/2018

Ensalada de atún, tomate y olivas (sin huevo duro)

Pasta integral ecológica boloñesa (pasta sin gluten y sin huevo)

Arroz con leche

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita (sin huevo duro)

Jamoncitos de pollo al curry (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso

Carne (km 0) en salsa de almendras (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

MENÚ DE MARZO DE 2017

Aser Escartín Trueba

Alergia al huevo y derivados



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo (sin huevo duro)
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes (sin huevo duro)
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca
Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (pasta sin huevo) (sin huevo duro)
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan sin huevo o yogur
Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas (sin huevo duro)
Pechuga de pollo con calabacín
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias (sin tortilla)
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca
Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz (sin huevo duro)
Natillas (sin huevo)
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate (pasta sin huevo)
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas (sin huevo duro)
Redondo de pavo guisado
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 20/03/2018

Ensalada de atún, tomate y olivas (sin tortilla)
Pasta integral ecológica boloñesa (pasta sin huevo)
Arroz con leche
Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita (sin huevo duro)
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca
Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso

Carne (km 0) en salsa de almendras

Fruta fresca

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

MENÚ DE MARZO DE 2017

Alicia Lobón Cantiviela

Intolerancia a las lentejas



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Garbanzos con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas
Redondo de pavo guisado
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Judías blancas con verdurita
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso
Carne (km 0) en salsa de almendras
Fruta fresca
Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes
Pescado azul con champiñones
Fruta fresca
Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Carlos Alexandre Alvarado

Alergia a los frutos secos



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas
Redondo de pavo guisado (**sin frutos secos**)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso

Carne (km 0) en salsa (sin almendras)

Fruta fresca

Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca

Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Mireia López Pérez

Alergia a la lactosa y derivados



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur 100% soja
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo (chorizo sin lactosa) (aceite limpio y sin avecrem)
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes (sin leche y sin nata)
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral) (aceite limpio y sin avecrem)
Pescado blanco en salsa verde (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas (aceite limpio y sin avecrem)
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias (jamón sin lactosa)
Pescado blanco en salsa marinera (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz (aceite limpio y sin avecrem)
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate (queso sin lactosa)
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas (aceite limpio y sin avecrem)
Redondo de pavo guisado (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa (queso sin lactosa)
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita (aceite limpio y sin avecrem)
Jamoncitos de pollo al curry (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso (queso sin lactosa)

Carne (km 0) en salsa de almendras (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

MENÚ DE MARZO DE 2017

Neva Gavín Pantoja

Intolerancia a la lactosa. No yogures



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas

Carne (km 0) guisada con zanahoria

Yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo (chorizo sin lactosa) (aceite limpio y sin avecrem)

Pescado azul con pimientos

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes (sin leche y sin nata)

Carne (km 0) guisada con verduras

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral) (aceite limpio y sin avecrem)

Pescado blanco en salsa verde (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas

Pescado azul con berenjena

Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas (aceite limpio y sin avecrem)

Tortilla calabacín casera

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias (jamón sin lactosa)
Pescado blanco en salsa marinera (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz (aceite limpio y sin avecrem)
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate (queso sin lactosa)
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas (aceite limpio y sin avecrem)
Redondo de pavo guisado (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa (queso sin lactosa)
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita (aceite limpio y sin avecrem)
Jamoncitos de pollo al curry (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso (queso sin lactosa)

Carne (km 0) en salsa de almendras (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

MENÚ DE MARZO DE 2017

Samuel Ventura Tapia

Alergia a las nueces



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas
Redondo de pavo guisado (**sin frutos secos**)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso
Carne (km 0) en salsa de almendras
Fruta fresca
Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes
Pescado azul con champiñones
Fruta fresca
Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Laura Velasco Moreno

Intolerancia al kiwi



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne)
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas
Redondo de pavo guisado
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso
Carne (km 0) en salsa de almendras
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes
Pescado azul con champiñones
Fruta fresca (sin frutos secos)
Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Jaime Ventura Tapia

Intolerancia a las lentejas y tomate



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria (sin tomate)
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Garbanzos con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras (sin tomate)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral) (sin tomate)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (sin tomate)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas (sin tomate)
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras (sin tomate)
Pollo (km 0) al chilindrón (sin tomate)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, cebolla, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con salsa carbonara
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas (sin tomate)
Redondo de pavo guisado (sin tomate)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, cebolla y olivas
Pasta integral ecológica al pesto
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Judías blancas con verdurita (sin tomate)
Jamoncitos de pollo al curry (sin tomate)
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso
Carne (km 0) en salsa de almendras
Fruta fresca
Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes
Pescado azul con champiñones
Fruta fresca
Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Daniela Pelegrín Falcón

Intolerancia a la lactosa



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas

Carne (km 0) guisada con zanahoria

Yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo (chorizo sin lactosa) (aceite limpio y sin avecrem)

Pescado azul con pimientos

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes (sin leche y sin nata)

Carne (km 0) guisada con verduras

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral) (aceite limpio y sin avecrem)

Pescado blanco en salsa verde (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas

Pescado azul con berenjena

Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas (aceite limpio y sin avecrem)

Tortilla calabacín casera

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias (jamón sin lactosa)
Pescado blanco en salsa marinera (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz (aceite limpio y sin avecrem)
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate (queso sin lactosa)
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas (aceite limpio y sin avecrem)
Redondo de pavo guisado (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa (queso sin lactosa)
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita (aceite limpio y sin avecrem)
Jamoncitos de pollo al curry (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso (queso sin lactosa)

Carne (km 0) en salsa de almendras (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

MENÚ DE MARZO DE 2017

Carlos Alejandro Añaños Alvarado

Alergia a los frutos secos, cacahuete y pipas de girasol. Dieta estricta de fruta solo puede comer plátano y manzana pelados. Comida sin especias.



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas (sin especias)
Carne (km 0) guisada con zanahoria (sin especias)
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo (sin especias) (sin chorizo)
Pescado azul con pimientos (sin especias)
Plátano pelado
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes (sin especias)
Carne (km 0) guisada con verduras (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral) (sin especias)
Pescado blanco en salsa verde (sin especias)
Plátano pelado
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas (sin especias)
Pescado azul con berenjena (sin especias)
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas (sin especias)
Tortilla calabacín casera (sin especias)
Plátano pelado
Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Alergia a los frutos secos, cacahuete y pipas de girasol. Dieta estricta de fruta solo puede comer plátano y manzana pelados. Comida sin especias.

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras (sin especias)
Pollo (km 0) al chilindrón (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias (sin especias)
Pescado blanco en salsa marinera (sin especias)
Plátano pelado
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas (sin especias)
Boliches de Embún con arroz (sin especias)
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate (sin especias)
Pescado azul al horno con cebolla (sin especias)
Manzana pelada
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas (sin especias)
Redondo de pavo guisado (sin frutos secos) (sin especias)
Plátano pelado
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata (sin especias)
Rabas de calamar encebollados (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas (sin especias)
Pasta integral ecológica boloñesa (sin especias)
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita (sin especias)
Jamoncitos de pollo al curry (sin especias)
Plátano pelado
Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Alergia a los frutos secos, cacahuete y pipas de girasol. Dieta estricta de fruta solo puede comer plátano y manzana pelados. Comida sin especias.

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso (sin especias)

Carne (km 0) en salsa (sin frutos secos) (sin especias)

Manzana pelada

Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes (sin especias)

Pescado azul con champiñones (sin especias)

Plátano pelado

Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

Carlos Jiménez Lafuente

Alergia a los frutos secos, plátano y kiwi



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne)
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas
Redondo de pavo guisado (sin frutos secos)
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso

Carne (km 0) en salsa (sin frutos secos)

Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)

Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca (Excepto plátano y kiwi)

Pan integral

MENÚ DE MARZO DE 2017

África Garcés Revilla

Alergia a los frutos secos, nueces y melón



Fecha 01/03/2018

Coliflor con patatas
Carne (km 0) guisada con zanahoria
Yogur
Pan

Fecha 02/03/2018

Lentejas con chorizo
Pescado azul con pimientos
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 05/03/2018

Crema puerros con picatostes
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 06/03/2018

Paella mixta (con arroz integral)
Pescado blanco en salsa verde
Fruta fresca (excepto melón)
Pan

Fecha 07/03/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne)
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 08/03/2018

Acelgas con patatas
Pescado azul con berenjena
Flan
Pan

Fecha 09/03/2018

Alubias blancas
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 12/03/2018

Menestra verduras
Pollo (km 0) al chilindrón
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 13/03/2018

Arroz integral ecológico tres delicias
Pescado blanco en salsa marinera
Fruta fresca (excepto melón)
Pan

Fecha 14/03/2018

Ensalada lechuga, tomate, maíz y olivas
Boliches de Embún con arroz
Natillas
Pan integral

Fecha 15/03/2018

Espirales integrales con tomate
Pescado azul al horno con cebolla
Fruta fresca (excepto melón)
Pan

Fecha 16/03/2018

Estofado de garbanzos ecológicos con verduritas
Redondo de pavo guisado (sin frutos secos)
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 19/03/2018

Acelgas con patata
Rabas de calamar encebollados
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 20/03/2018

Ensalada de huevo duro, tomate y olivas
Pasta integral ecológica boloñesa
Arroz con leche
Pan

Fecha 21/03/2018

Lentejas con verdurita
Jamoncitos de pollo al curry
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 22/03/2018

Brócoli gratinado con queso

Carne (km 0) en salsa (sin frutos secos)

Fruta fresca (excepto melón)

Pan

Fecha 23/03/2018

Arroz integral con guisantes

Pescado azul con champiñones

Fruta fresca (excepto melón)

Pan integral