
MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Noara Pérez Miral

Alergia a la piel del melocotón y paraguay



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco
Cuscús pollo y verduras
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches
Pavo guisado con verduras
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguay**
Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguayo**

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca, **excepto melocotón y paraguayo**

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Marcos Pardos Vinué

Celíaco y alergia al huevo y derivados



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras (pasta sin gluten y sin huevo) (sin huevo duro) (sin avecrem)

Jamonicitos de pollo al limón con patata panadera

Yogur

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas

Macarrones integrales boloñesa (pasta sin gluten y sin huevo)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata

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 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate (pasta sin gluten y sin huevo)

Pescado blanco de temporada con lechuga

Fruta fresca

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 07/02/2018

Ensalada de tomate y queso fresco (sin huevo)

Cuscús pollo y verduras

Flan sin huevo o yogur

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón

Pescado azul con berenjena

Fruta fresca

Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa (sin huevo duro) (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)

Pechugas de pollo con calabacín (aceite limpio)

Fruta fresca

Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes (picatostes sin gluten)
Pescado blanco de temporada con tomate natural (aceite limpio)
Fruta fresca
Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral (sin huevo duro) (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores (pasta sin gluten y sin huevo)
Pescado azul en salsa de verduras (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches (sin huevo duro)
Pavo guisado con verduras (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)
Arroz con leche
Pan sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde (aceite limpio, con maicena y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Carne km 0 con tomate (aceite limpio)
Fruta fresca
Pan integral sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan **sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)**

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral **sin gluten (sin huevo entre sus ingredientes)**

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Aser Escartín Trueba

Alergia al huevo y derivados



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras (pasta sin huevo) (sin huevo duro)

Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera

Yogur

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas

Macarrones integrales boloñesa (pasta sin huevo)

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata

Carne (km 0) guisada con verduras

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate (pasta sin huevo)

Pescado blanco de temporada con lechuga

Fruta fresca

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 07/02/2018

Ensalada de tomate y queso fresco (sin huevo)

Cuscús pollo y verduras

Flan sin huevo o yogur

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón

Pescado azul con berenjena

Fruta fresca

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa (sin huevo duro)

Pechugas de pollo con calabacín

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes

Pescado blanco de temporada con tomate natural

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 13/02/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (pasta de la sopa sin huevo) (sin huevo duro)

Fruta fresca

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico

Lentejas con arroz integral (sin huevo duro)

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores (pasta sin huevo)

Pescado azul en salsa de verduras

Fruta fresca

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas

Carne (km 0) con salsa de setas

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches (sin huevo duro)

Pavo guisado con verduras

Arroz con leche

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura

Pescado blanco de temporada en salsa verde

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas

Carne km 0 con tomate

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Alergia al huevo y derivados

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan (sin huevo entre sus ingredientes)

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral (sin huevo entre sus ingredientes)

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Alicia Lobón Cantiviela

Intolerancia a las lentejas



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco
Cuscús pollo y verduras
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Garbanzos con arroz integral
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras
Fruta fresca
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches
Pavo guisado con verduras
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Carlos Alexandre Alvarado

Alergia a los frutos secos



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco
Cuscús pollo y verduras
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras
Fruta fresca
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches
Pavo guisado con verduras (sin frutos secos)
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Mireia López Pérez

Alergia a la lactosa y derivados



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras

Jamonicitos de pollo al limón con patata panadera

Yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas

Macarrones integrales boloñesa (queso sin lactosa)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata

Carne (km 0) guisada con verduras

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate (queso sin lactosa)

Pescado blanco de temporada con lechuga

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco (queso sin lactosa)

Cuscús pollo y verduras

Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón

Pescado azul con berenjena

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa (si lleva chorizo que sea sin lactosa)

Tortilla calabacín casera

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes (sin leche y sin nata)

Tortilla de patatas con tomate natural

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 13/02/2018

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

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico

Lentejas con arroz integral (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores

Pescado azul en salsa de verduras (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas

Carne (km 0) con salsa de setas (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches (aceite limpio y sin avecrem)

Pavo guisado con verduras (aceite limpio y sin avecrem)

Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura (aceite limpio y sin avecrem)

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

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas

Huevos mollet con tomate

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro (sin leche y sin nata)

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Neva Gavín Pantoja

Intolerancia a la lactosa. No yogures



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras

Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera

Yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas

Macarrones integrales boloñesa (queso sin lactosa)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata

Carne (km 0) guisada con verduras

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate (queso sin lactosa)

Pescado blanco de temporada con lechuga

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco (queso sin lactosa)

Cuscús pollo y verduras

Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón

Pescado azul con berenjena

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa (si lleva chorizo que sea sin lactosa)

Tortilla calabacín casera

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes (sin leche y sin nata)
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches (aceite limpio y sin avecrem)
Pavo guisado con verduras (aceite limpio y sin avecrem)
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura (aceite limpio y sin avecrem)
Pescado blanco de temporada en salsa verde (aceite limpio y sin avecrem)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro (sin leche y sin nata)

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Samuel Ventura Tapia

Alergia a las nueces



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco
Cuscús pollo y verduras
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras
Fruta fresca
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches
Pavo guisado con verduras (sin frutos secos)
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Laura Velasco Moreno

Intolerancia al kiwi



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco
Cuscús pollo y verduras
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches
Pavo guisado con verduras
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca (excepto kiwi)
Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca (excepto kiwi)

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca (excepto kiwi)

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Jaime Ventura Tapia

Intolerancia a las lentejas y tomate



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales **al pesto**
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras **(sin tomate)**
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con **cebolla**
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, **atún**, queso fresco
Cuscús pollo y verduras **(sin tomate)**
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa **(sin tomate)**
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes (sin tomate)

Tortilla de patatas con lechuga

Fruta fresca

Pan integral

Fecha 13/02/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (sin tomate)

Fruta fresca

Pan

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, cebolla, zanahoria y maíz ecológico

Garbanzos con arroz integral (sin tomate)

Fruta fresca

Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores

Pescado azul en salsa de verduras (sin tomate)

Fruta fresca

Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas

Carne (km 0) con salsa de setas

Fruta fresca

Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches (sin tomate)

Pavo guisado con verduras (sin tomate)

Arroz con leche

Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura (sin tomate)

Pescado blanco de temporada en salsa verde

Fruta fresca

Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas

Huevos mollet con lechuga

Fruta fresca

Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Daniela Pelegrín Falcón

Intolerancia a la lactosa



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur 100% soja
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa (queso sin lactosa)
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate (queso sin lactosa)
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco (queso sin lactosa)
Cuscús pollo y verduras
Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca
Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa (si lleva chorizo que sea sin lactosa)
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca
Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes (sin leche y sin nata)

Tortilla de patatas con tomate natural

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 13/02/2018

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

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico

Lentejas con arroz integral (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores

Pescado azul en salsa de verduras (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas

Carne (km 0) con salsa de setas (aceite limpio y sin avecrem)

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches (aceite limpio y sin avecrem)

Pavo guisado con verduras (aceite limpio y sin avecrem)

Flan de vainilla sin lactosa o yogur 100% soja

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura (aceite limpio y sin avecrem)

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

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas

Huevos mollet con tomate

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro (sin leche y sin nata)

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca

Pan (sin lácteos entre sus ingredientes)

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca

Pan integral (sin lácteos entre sus ingredientes)

MENÚ DE FEBRERO 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 01/02/2018

Sopa de cocido con letras (sin especias)

Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera (sin especias)

Yogur

Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas (sin especias)

Macarrones integrales boloñesa (sin especias)

Plátano pelado

Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata (sin especias)

Carne (km 0) guisada con verduras (sin especias)

Manzana pelada

Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate (sin especias)

Pescado blanco de temporada con lechuga (sin especias)

Plátano pelado

Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco (sin especias)

Cuscús pollo y verduras (sin especias)

Flan

Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón (sin especias)

Pescado azul con berenjena (sin especias)

Manzana pelada

Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa (sin especias)

Tortilla calabacín casera (sin especias)

Plátano pelado

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO 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 12/02/2018

Crema verduras con picatostes (sin especias)
Tortilla de patatas con tomate natural (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

Fecha 13/02/2018

Cocido completo (sopa, garbanzos, col y carne) (sin especias)
Plátano pelado
Pan

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico (sin especias)
Lentejas con arroz integral (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores (sin especias)
Pescado azul en salsa de verduras (sin especias)
Plátano pelado
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas (sin especias)
Carne (km 0) con salsa de setas (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches (sin especias)
Pavo guisado con verduras (sin frutos secos) (sin especias)
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura (sin especias)
Pescado blanco de temporada en salsa verde (sin especias)
Plátano pelado
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas (sin especias)
Huevos mollet con tomate (sin especias)
Manzana pelada
Pan integral

MENÚ DE FEBRERO 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 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro (sin especias)

Carne (km 0) con pimientos (sin especias)

Plátano pelado

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral (sin especias)

Pescado blanco de temporada con cebolla (sin especias)

Manzana pelada

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

Carlos Jiménez Lafuente

Alergia a los frutos secos, plátano y kiwi



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco
Cuscús pollo y verduras
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches
Pavo guisado con verduras (sin frutos secos)
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)
Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca (excepto plátano y kiwi)

Pan integral

MENÚ DE FEBRERO DE 2017

África Garcés Revilla

Alergia a los frutos secos, nueces y melón



Fecha 01/02/2018

Sopa de cocido con letras
Jamoncitos de pollo al limón con patata panadera
Yogur
Pan

Fecha 02/02/2018

Ensalada de maíz ecológico, zanahoria y aceitunas
Macarrones integrales boloñesa
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 05/02/2018

Coliflor con patata
Carne (km 0) guisada con verduras
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 06/02/2018

Macarrones gratinados con tomate
Pescado blanco de temporada con lechuga
Fruta fresca (excepto melón)
Pan

Fecha 07/02/2018

Ensalada huevo, tomate, queso fresco
Cuscús pollo y verduras
Flan
Pan integral

Fecha 08/02/2018

Guisantes con jamón
Pescado azul con berenjena
Fruta fresca (excepto melón)
Pan

Fecha 09/02/2018

Alubias a la aragonesa
Tortilla calabacín casera
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 12/02/2018

Crema verduras con picatostes
Tortilla de patatas con tomate natural
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 13/02/2018

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

Fecha 19/02/2018

Ensalada lechuga, tomate, zanahoria y maíz ecológico
Lentejas con arroz integral
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 20/02/2018

Brócoli con espirales de colores
Pescado azul en salsa de verduras
Fruta fresca (excepto melón)
Pan

Fecha 21/02/2018

Espinacas con patatas
Carne (km 0) con salsa de setas
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 22/02/2018

Alubias pintas o boliches
Pavo guisado con verduras (sin frutos secos)
Arroz con leche
Pan

Fecha 23/02/2018

Paella de verdura
Pescado blanco de temporada en salsa verde
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 26/02/2018

Judías verdes rehogadas
Huevos mollet con tomate
Fruta fresca (excepto melón)
Pan integral

Fecha 27/02/2018

Crema calabaza, patata y puerro

Carne (km 0) con pimientos

Fruta fresca (excepto melón)

Pan

Fecha 28/02/2018

Arroz negro integral

Pescado blanco de temporada con cebolla

Fruta fresca (excepto melón)

Pan integral