

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Ensalada Macarrones con salchichas Fruta y pan (7)	3 Arroz con pollo y verduras Fruta y pan (7)	4 Sopa de estrellitas (7) Tortilla española (5) Fruta y pan (7)	5 Lentejas a la jardinera y taquitos de jamón Fruta y pan (7)	6 Fideuá Pescado con (1) patatas cocidas Fruta y pan (7)
9 Caracolas a la carbonara Fruta y pan (7)	10 Menestra de verduras Filete de pollo Fruta y pan (7)	11 Alubias blancas con estofado y verduras Fruta y pan (7)	12 Macarrones con tomate Filete de caballa (1) Fruta y pan (7)	13 Arroz Lomo en salsa con guisantes Fruta y pan (7)
16 Sopa de pescado Figuritas de merluza (1) Fruta y pan (7)	17 Alubias negras con arroz Salchichas Fruta y pan (7)	18 Espirales tricolores de verduras Tortilla española (5) Fruta y pan (7)	19 Ensalada mixta Arroz con caballa(1) Fruta y pan (7)	20 Hamburguesas con calabacines y patatas fritas Fruta y pan (7)
23 Espaguetis con tomate y huevo duro (5) Fruta y pan (7)	24 Cocido de garbanzos Con estofado Fruta y pan (7)	25 Sopa de cocido Figuritas de merluza (1) Fruta y pan (7)	26 Crema de calabaza Filete de pavo Fruta y pan (7)	27 Arroz tres delicias con verduras y dados de jamón Fruta y pan (7)(12)
30 Sopa de estrellitas (7) Tortilla española (5) Fruta y pan (7)	31 Arroz con pollo y verduras Fruta y pan (7)	MENÚ MARZO 2020		

El menú incluye pan blanco y de bebida agua. La fruta natural se alterna según la temporada y corresponde en invierno a naranja, manzana, pera y plátano y en verano a melocotón, nectarinas, sandía, melón... El día que el postre es lácteo se pone a disposición del cliente solicitar fruta como sustitutivo.

ALERGENOS:

1. PESCADOS
2. CRUSTACEOS
3. APIO

4. MOSTAZA
5. HUEVO
6. SESAMO

7. GLUTEN
8. MOLUSCOS
9. CACAHUETES

10. ALTRAMUCES
11. FRUTOS SECOS
12. LACTEOS

13. SULFITOS
14. SOJA