

EN FEBRERO

FEBRERO LLEGA ALARGANDO LAS TARDES EN MADRID Y EN EL RECETARIO DE LOS HOSTURCITOS EMPIEZAN A FLOTAR AROMAS QUE ANTES NO ESTABAN ALLÍ, ESE OLOR, LOS ENVUELVE Y LOS LLEVA AL IMPERIO OTOMANO DEL SIGLO XVI.



CEIP HERNÁN CORTÉS
ALERGIAS E INTOLERANCIAS



EN EL BAZAR, JUNTO A EMRE, ENTIENDEN QUE LA RUTA DE LAS ESPECIAS UNIÓ CULTURAS MUCHO ANTES DE QUE EXISTIERAN LAS FRONTERAS.

VIAJAMOS CON NUESTRO RECETARIO MÁGICO A...



¡ IMPERIO OTOMANO TURQUÍA SIGLO XVI !

Hostur
Colectividades y Turismo S.L.

hostur1993



Hola, soy Emre. Este es el gran bazar de Kostantiniyye; desde aquí salen las especias a otros países.

¡Mira cuántos colores!



¿Y vosotros quiénes sois?

Somos exploradores del sabor.

Huele como los dulces de canela de mamá.



Seguidme, os llevaré a probar un delicioso pan espolvoreado con especias.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614/M. Información: 91 570 84 57 / nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 kcal diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

SUGERENCIA DE CENAS

Si has comido en el cole...

PRIMEROS PLATOS
Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura

SEGUNDOS PLATOS
Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

POSTRES
Fruta
Lácteo

... en casa puedes cenar:

PRIMEROS PLATOS
Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas

SEGUNDOS PLATOS
Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o un huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES
Lácteo o fruta
Fruta

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 <i>Lentejas estofadas a la madrileña</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3 <i>Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</i></p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>	<p>4 <i>Tallarines a la boloñesa</i></p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>5 <i>Guiso de alubias pintas ecológicas</i></p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>6 <i>Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</i></p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>
--	---	---	---	--

<p>9 <i>Macarrones integrales salteados al ajillo</i></p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>10 <i>Sopa de cocido con fideos ecológicos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11 <i>Arroz meloso con pollo</i></p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>12 <i>Judías blancas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>13 <i>Coliflor en salsa de queso gratinada</i></p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
---	---	--	---	--

<p>16 <i>Puré de zanahoria y puerro</i></p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>17 <i>Guisantes eco salteados con pavo</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18 <i>Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</i></p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>19 <i>Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</i></p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>20 <i>Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</i></p> <p><i>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
--	--	---	--	---

<p>23 <i>Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</i></p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>24 <i>Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</i></p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25 <i>Arroz en salsa napolitana</i></p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>26 <i>Sopa de cocido con fideos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>27 <i>Patatas guisadas con magro</i></p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
--	--	--	---	--

Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Colectividades y Turismo



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p>Tiras de cerdo fritas rebozadas con harina de maíz con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines a la boloñesa</p> <p>Pavo al horno en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Pollo al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Pavo asado en salsa con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Magro de cerdo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con patatas</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p>Pavo en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Pollo en salsa de verduras con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Colectividades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Tiras de cerdo fritas rebozadas con harina de maíz con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>4 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p>Pavo al horno en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>
<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Pollo al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, zanahoria, ternera, patata</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Pavo asado en salsa con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Magro de cerdo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria y quínoa</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con patatas</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Judías blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimienta roja y verde)</p> <p>Pavo en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p>Garbanzos, zanahoria, ternera, patata</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Pollo en salsa de verduras con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no frutas con pelo) (no melocotón) (no melón) (no piel de frutas)</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Celebrazando el Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 <i>Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)</i></p> <p><i>Tiras de cerdo fritas rebozadas con harina de maíz (STG) ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3 <i>Asado de verduras (no tomate, no brócoli)</i></p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>4 <i>Tallarines (STG) salteados con calabacín</i></p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>5 <i>Arroz a la jardinera de verduras (no judías verdes, guisantes, tomate ni brócoli)</i></p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>6 <i>Crema de puerro y patata</i></p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>
<p>9 <i>Macarrones (STG) salteados al ajillo</i></p> <p><i>Merluza al horno con salteado de calabacín y berenjena</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>10 <i>Sopa de cocido con fideos (STG)</i></p> <p><i>Ternera, zanahoria, patata, repollo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>11 <i>Arroz meloso con pollo</i></p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>12 <i>Judías blancas estofadas con verduras (no tomate, no brócoli)</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>13 <i>Coliflor en salsa de queso gratinada</i></p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>
<p>16 <i>Puré de zanahoria y puerro</i></p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>17 <i>Verdura tricolor (coliflor, zanahoria, calabacín)</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>18 <i>Espaguetis (STG) al ajillo</i></p> <p><i>Salmón al horno y ensalada variada (no tomate)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>19 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>20 <i>Arroz pilaf con calabacín y zanahoria</i></p> <p><i>Albóndigas de pollo (STG) con verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>
<p>23 <i>Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</i></p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>24 <i>Patatas con verduras (zanahoria, cebolla, pimiento rojo y verde)</i></p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras (no tomate, no brócoli)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>25 <i>Arroz salteado</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>26 <i>Sopa de cocido con fideos (STG)</i></p> <p><i>Ternera, zanahoria, patata, repollo</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>	<p>27 <i>Patatas guisadas con magro</i></p> <p><i>Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada variada (no tomate)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no mandarina) (no naranja)</i></p>

JORNADA GASTRONÓMICA



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Colectividades y Turismo



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 <i>Patatas guisadas con verduras (no tomate, no brócoli)</i></p> <p><i>Tiras de cerdo fritas rebozadas con harina de maíz (STG) ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y yogur natural o plátano</i></p>	<p>3 <i>Asado de verduras (no tomate)</i></p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada ecológica (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>4 <i>Tallarines (STG) salteados con calabacín</i></p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>5 <i>Arroz a la jardinera de verduras (no judías verdes, guisantes, tomate)</i></p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>6 <i>Crema de puerro y patata</i></p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>
<p>9 <i>Macarrones (STG) salteados al ajillo</i></p> <p><i>Merluza al horno con salteado de calabacín y berenjena</i></p> <p><i>Pan y yogur natural o plátano</i></p>	<p>10 <i>Sopa de cocido con fideos (STG)</i></p> <p><i>Ternera, zanahoria, patata, repollo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>11 <i>Arroz meloso con pollo</i></p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>12 <i>Judías blancas estofadas con verduras (no tomate, no brócoli)</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>13 <i>Coliflor en salsa de queso gratinada</i></p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>
<p>16 <i>Puré de zanahoria y puerro</i></p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p><i>Pan y yogur natural o plátano</i></p>	<p>17 <i>Verdura tricolor (coliflor, zanahoria, calabacín)</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>18 <i>Espaguetis (STG) al ajillo</i></p> <p><i>Salmón al horno y ensalada variada (no tomate)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>19 <i>Crema de calabacín</i></p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>20 <i>Arroz pilaf con calabacín y zanahoria</i></p> <p><i>Albóndigas de pollo (STG) con verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>
<p>23 <i>Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</i></p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur natural o plátano</i></p>	<p>24 <i>Patatas con verduras (zanahoria, cebolla, pimiento rojo y verde)</i></p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras (no tomate)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>25 <i>Arroz salteado</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>26 <i>Sopa de cocido con fideos (STG)</i></p> <p><i>Ternera, zanahoria, patata, repollo</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>	<p>27 <i>Patatas guisadas con magro</i></p> <p><i>Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada variada (no tomate)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (no kiwi, melocotón, fresa, ciruela, piña, melón, albaricoque, naranja)</i></p>

JORNADA GASTRONÓMICA

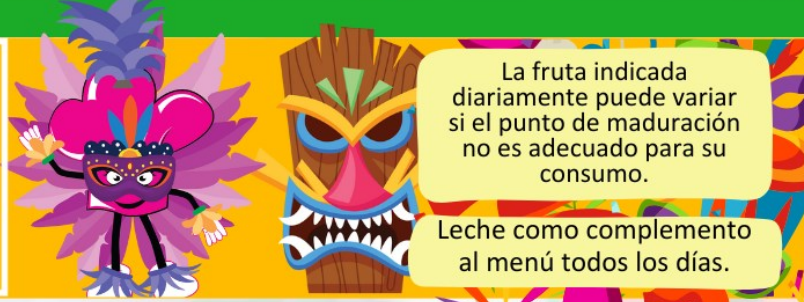
Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines a la boloñesa</p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
--	---	---	---	--

<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
---	---	--	---	--

<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p><i>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	---	--	---

<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	--	---	--

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 <i>Lentejas estofadas a la madrileña</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></p>	<p>3 <i>Asado de verduras</i></p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>4 <i>Tallarines a la boloñesa</i></p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>5 <i>Guiso de alubias pintas ecológicas</i></p> <p><i>Tortilla francesa y ensalada verde</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>6 <i>Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</i></p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco (manzana o pera pelada)</i></p>
--	--	---	--	--

<p>9 <i>Macarrones integrales salteados al ajillo</i></p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></p>	<p>10 <i>Sopa de cocido con fideos ecológicos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>11 <i>Arroz meloso con pollo</i></p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>12 <i>Judías blancas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>13 <i>Coliflor en salsa de queso gratinada</i></p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>
---	---	--	---	--

<p>16 <i>Puré de zanahoria y puerro</i></p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></p>	<p>17 <i>Guisantes eco salteados con pavo</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>18 <i>Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</i></p> <p><i>Pollo a la naranja y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>19 <i>Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</i></p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>20 <i>Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</i></p> <p><i>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
--	--	--	--	---

<p>23 <i>Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</i></p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur natural</i></p>	<p>24 <i>Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</i></p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>25 <i>Arroz en salsa napolitana</i></p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>26 <i>Sopa de cocido con fideos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>	<p>27 <i>Patatas guisadas con magro</i></p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada (manzana o pera pelada)</i></p>
--	--	--	---	--

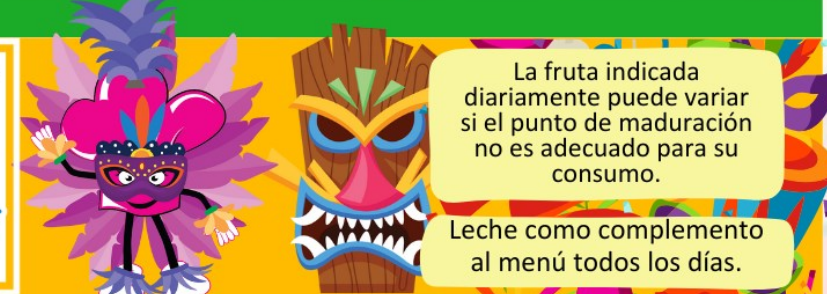
Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Tiras de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de lechuga y zanahoria rallada</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria, repollo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape al horno con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Crema de coliflor</p> <p>Lacón a la gallega con ensalada verde (lechuga y pepino)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con zanahoria</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera y orégano</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con ensalada variada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Albóndigas de pollo caseras con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y yogur natural</p>	<p>24 Judías blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimienta roja y verde)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria, repollo</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Colectividades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Tiras de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de lechuga y zanahoria rallada</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria, repollo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape al horno con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Crema de coliflor</p> <p>Lacón a la gallega con ensalada verde (lechuga y pepino)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con zanahoria</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera y orégano</p> <p>Salmón al horno y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con ensalada variada</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Albóndigas de pollo caseras con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan y yogur natural sin azúcar</p>	<p>24 Judías blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimienta roja y verde)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz con salsa de tomate casera</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p>Garbanzos, ternera, zanahoria, repollo</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con zanahoria</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Celebridades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas con verduras</p> <p><i>Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p><i>Pavo en salsa de verduras con arroz rehogado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo de verduras)</p> <p><i>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p><i>Pollo guisado con patatas cachelo</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p><i>Albóndigas de pollo con verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p><i>Pavo asado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Judías blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimienta roja y verde)</p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas de pavo y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos (con caldo de verduras)</p> <p><i>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con zanahoria</p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Colectividades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas con verduras</p> <p><i>Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p><i>Pavo en salsa de verduras con arroz rehogado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo de verduras)</p> <p><i>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p><i>Pollo guisado con patatas cachelo</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p><i>Albóndigas de pollo con verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p><i>Pavo asado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Judías blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimienta roja y verde)</p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas de pavo y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos (con caldo de verduras)</p> <p><i>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con zanahoria</p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Colectividades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas con verduras</p> <p><i>Croquetas de pollo con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p><i>Pavo en salsa de verduras con arroz rehogado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
--	---	--	---	--

<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo de verduras)</p> <p><i>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p><i>Pollo guisado con patatas cachelo</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
---	---	--	---	---

<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p><i>Albóndigas de pollo con verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
--	--	---	--	--

<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p><i>Pavo asado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Judías blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimienta roja y verde)</p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas de pavo y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos (con caldo de verduras)</p> <p><i>Garbanzos, ternera, zanahoria, patata</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con zanahoria</p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	--	---	--

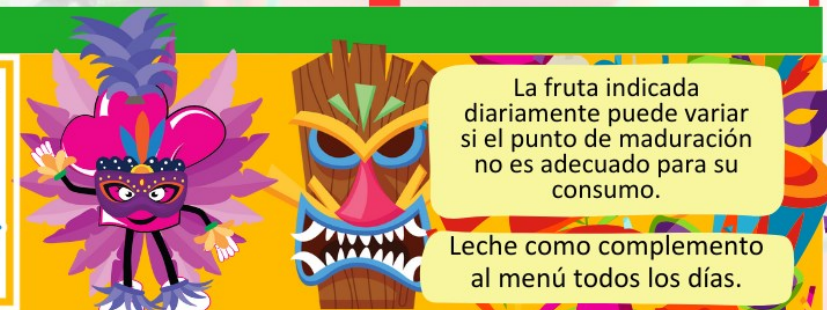
Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas (SG) estofadas a la madrileña</p> <p>Tiras de cerdo fritas rebozadas con harina de maíz (SG) y ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines (SG) a la boloñesa</p> <p>Abadejo en salsa (SG) con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada eco</p>
<p>9 Macarrones (SG) salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos (SG)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape a la madrileña (SG) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada (SG)</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo a la romana (SG) con ensalada (lechuga, zanahoria y quinoa)</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis (SG) a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas (SG) guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con patatas</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Albóndigas de pollo (SG) con verduras</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado (SG) con arroz salteado</p> <p>Pan (SG) y yogur</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos (SG)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Bacalao al horno en salsa con verduras con ensalada variada</p> <p>Pan (SG) y fruta de temporada</p>

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Colectividades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p>Tiras de cerdo fritas rebozadas con harina de maíz y ensalada (lechuga y maíz)</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines (SH) a la boloñesa</p> <p>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Pavo asado en salsa y ensalada verde</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
<p>9 Macarrones (SH) salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos (SH)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape a la madrileña (SH) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Pollo guisado con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo a la romana (SH) con ensalada (lechuga, zanahoria y quinoa)</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p>Pollo al horno con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis (SH) con salsa de tomate casera</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con patatas</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado (SH) con cuscús ecológico salteado</p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz con salsa de tomate casera</p> <p>Salchichas de pavo al horno y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos (SH)</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)

Hostur
 Colectividades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2 Lentejas estofadas a la madrileña

Tiras de cerdo fritas rebozadas con harina de maíz y ensalada (lechuga y maíz)

Pan y yogur natural, fresa o plátano

3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)

Pollo asado en su jugo con patatas panaderas

Pan y fruta de temporada eco (no kiwi)

4 Tallarines (SH) a la boloñesa

Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

5 Guiso de alubias pintas ecológicas

Pavo asado en salsa y ensalada verde

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)

Cinta de lomo adobada con arroz rehogado

Pan y fruta de temporada eco (no kiwi)

9 Macarrones (SH) salteados al ajillo

Merluza al horno con pisto de verduras

Pan y yogur natural, fresa o plátano

10 Sopa de cocido con fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

11 Arroz meloso con pollo

Rape a la madrileña (SH) con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

12 Judías blancas estofadas con verduras

Pollo guisado con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

13 Coliflor en salsa de queso gratinada

Lacón a la gallega con patatas cachelo

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

16 Puré de zanahoria y puerro

Abadejo a la romana (SH) con ensalada (lechuga, zanahoria y quinoa)

Pan y yogur natural, fresa o plátano

17 Guisantes eco salteados con pavo

Pollo al horno con ensalada de lechuga, maíz y remolacha

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

18 Espaguetis (SH) con salsa de tomate casera

Salmón a la naranja y ensalada variada

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada

Pavo en pepitoria con patatas

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)

Köfte (albóndigas con perejil) con verduras

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

JORNADA GASTRONÓMICA

23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)

Lomo de cerdo empanado (SH) con cuscús ecológico salteado

Pan y yogur natural, fresa o plátano

24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)

Merluza en salsa con salteado de verduras

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

25 Arroz con salsa de tomate casera

Salchichas de pavo al horno y ensalada de lechuga y remolacha

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

26 Sopa de cocido con fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

27 Patatas guisadas con magro

Bacalao al horno en salsa de verduras con ensalada variada

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
Sin leguminosas (SLG)

Hostur
Colectividades y Turismo

La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 <i>Lentejas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Tiras de cerdo rebozadas con harina de maíz con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y yogur de soja</i></p>	<p>3 <i>Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</i></p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>	<p>4 <i>Tallarines con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>5 <i>Guiso de alubias pintas ecológicas</i></p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>6 <i>Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</i></p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>
---	---	--	---	--

<p>9 <i>Macarrones integrales salteados al ajillo</i></p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur de soja</i></p>	<p>10 <i>Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo vegetal)</i></p> <p><i>Garbanzos, zanahoria, pollo, patata</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11 <i>Arroz meloso con pollo</i></p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>12 <i>Judías blancas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>13 <i>Crema de coliflor</i></p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
---	---	--	---	---

<p>16 <i>Puré de zanahoria y puerro</i></p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p><i>Pan y yogur de soja</i></p>	<p>17 <i>Guisantes eco salteados con zanahoria</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18 <i>Espaguetis integrales con salsa de tomate casera y orégano</i></p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>19 <i>Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</i></p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>20 <i>Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</i></p> <p><i>Albóndigas de pollo (SL) con verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
--	---	--	--	---

<p>23 <i>Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</i></p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur de soja</i></p>	<p>24 <i>Alubias blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimiento rojo y verde)</i></p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25 <i>Arroz con salsa de tomate casera</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>26 <i>Sopa de cocido con fideos ecológicos (con caldo vegetal)</i></p> <p><i>Garbanzos, zanahoria, pollo, patata</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>27 <i>Patatas guisadas con magro</i></p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
--	---	--	--	--

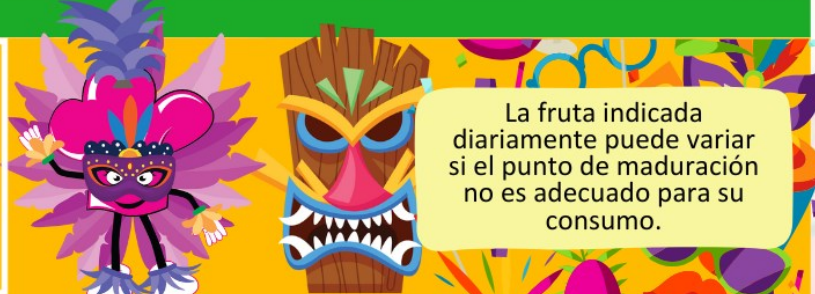
JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Tiras de cerdo rebozadas con harina de maíz con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, ajo y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines con salsa de tomate casera</p> <p>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
---	--	---	--	---

<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Garbanzos, zanahoria, ternera, patata</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Crema de coliflor</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
---	--	---	--	--

<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con zanahoria</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales con salsa de tomate casera y orégano</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con patatas</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Albóndigas de pollo (SL) con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	---	---	--

JORNADA GASTRONÓMICA

<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</p> <p>Pan y yogur (SL)</p>	<p>24 Alubias blancas con verduras (zanahoria, cebolla, patata, pimiento rojo y verde)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz con salsa de tomate casera</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos ecológicos (I)</p> <p>Garbanzos, zanahoria, ternera, patata</p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Delicias de bacalao con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	---	---	---

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no piel de melocotón)</p>	<p>4 Tallarines a la boloñesa</p> <p>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no piel de melocotón)</p>
--	---	---	---	--

<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>
---	---	--	---	--

<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con patatas</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>
--	--	---	--	---

<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Delicias de bacalao con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón)</p>
--	--	--	---	--

JORNADA GASTRONÓMICA

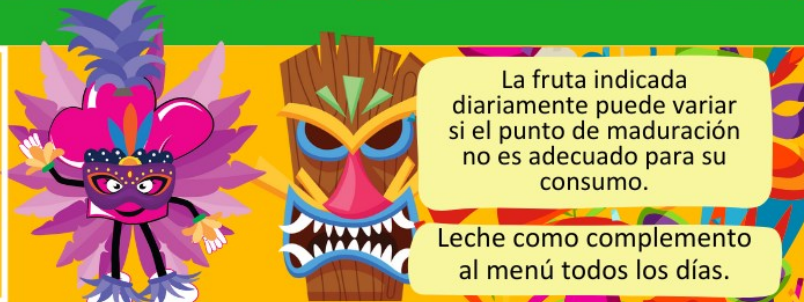
Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>4 Tallarines a la boloñesa</p> <p>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>
--	---	---	---	--

<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>
---	---	--	---	--

<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria con patatas</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>
--	--	---	--	---

<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Delicias de bacalao con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no piel de melocotón) (no kiwi)</p>
--	--	--	---	--

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>4 Tallarines a la boloñesa</p> <p>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</p> <p>Pan y fruta de temporada eco (no melocotón) (no kiwi)</p>
<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p>Merluza al horno con pisto de verduras</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelo</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>
<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p>Salmón a la naranja y ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p>Pavo en pepitoria patatas</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>
<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</p> <p>Pan y yogur natural, fresa o plátano</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p>Merluza en salsa con salteado de verduras</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</p> <p>Pan integral y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p>Delicias de bacalao con ensalada variada</p> <p>Pan y fruta de temporada (no melocotón) (no kiwi)</p>

JORNADA GASTRONÓMICA

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 <i>Lentejas estofadas a la madrileña</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3 <i>Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</i></p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>	<p>4 <i>Tallarines a la boloñesa</i></p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>5 <i>Guiso de alubias pintas ecológicas</i></p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>6 <i>Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</i></p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>
--	---	---	---	--

<p>9 <i>Macarrones integrales salteados al ajillo</i></p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>10 <i>Sopa de cocido con fideos ecológicos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11 <i>Arroz meloso con pollo</i></p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>12 <i>Judías blancas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>13 <i>Coliflor en salsa de queso gratinada</i></p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
---	---	--	---	--

<p>16 <i>Puré de zanahoria y puerro</i></p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>17 <i>Guisantes eco salteados con pavo</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18 <i>Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</i></p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>19 <i>Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</i></p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>20 <i>Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</i></p> <p><i>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
--	--	---	--	---

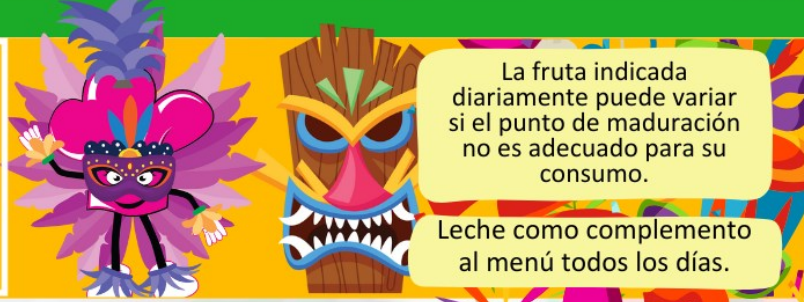
<p>23 <i>Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</i></p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>24 <i>Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</i></p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25 <i>Arroz en salsa napolitana</i></p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>26 <i>Sopa de cocido con fideos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan integral y fruta de temporada</i></p>	<p>27 <i>Patatas guisadas con magro</i></p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
--	--	--	---	--

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines a la boloñesa</p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
--	---	---	---	--

<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
---	---	--	---	--

<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p><i>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
--	--	---	--	---

<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	--	---	--

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 Lentejas estofadas a la madrileña</p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>3 Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>	<p>4 Tallarines a la boloñesa</p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>5 Guiso de alubias pintas ecológicas</p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>6 Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p>Pan y fruta de temporada eco</p>
--	---	---	---	--

<p>9 Macarrones integrales salteados al ajillo</p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>10 Sopa de cocido con fideos ecológicos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>11 Arroz meloso con pollo</p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>12 Judías blancas estofadas con verduras</p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>13 Coliflor en salsa de queso gratinada</p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
---	---	--	---	--

<p>16 Puré de zanahoria y puerro</p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>17 Guisantes eco salteados con pavo</p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>18 Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>19 Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</p> <p><i>Pavo en pepitoria con patata</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>20 Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</p> <p><i>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	---	---	---

JORNADA GASTRONÓMICA

<p>23 Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p>Pan y yogur</p>	<p>24 Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>25 Arroz en salsa napolitana</p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>	<p>26 Sopa de cocido con fideos</p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p>Pan integral y fruta de temporada</p>	<p>27 Patatas guisadas con magro</p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p>Pan y fruta de temporada</p>
--	--	--	---	--

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>2 <i>Lentejas estofadas a la madrileña</i></p> <p><i>Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>3 <i>Judías verdes a la francesa (judías verdes, jamón y cebolla)</i></p> <p><i>Pollo asado en su jugo con patatas panaderas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>	<p>4 <i>Tallarines a la boloñesa</i></p> <p><i>Abadejo en salsa con zanahoria baby salteada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>5 <i>Guiso de alubias pintas ecológicas</i></p> <p><i>Tortilla francesa con atún y ensalada verde</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>6 <i>Crema hortelana ecológica (brócoli, cebolla, puerro y patata)</i></p> <p><i>Cinta de lomo adobada con arroz rehogado</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada eco</i></p>
--	---	---	--	--

<p>9 <i>Macarrones integrales salteados al ajillo</i></p> <p><i>Merluza al horno con pisto de verduras</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>10 <i>Sopa de cocido con fideos ecológicos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>11 <i>Arroz meloso con pollo</i></p> <p><i>Rape a la madrileña con ensalada de lechuga y maíz</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>12 <i>Judías blancas estofadas con verduras</i></p> <p><i>Huevos revueltos con ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria</i></p> <p><i>Pan fruta de temporada</i></p>	<p>13 <i>Coliflor en salsa de queso gratinada</i></p> <p><i>Lacón a la gallega con patatas cachelo</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
---	---	--	--	--

<p>16 <i>Puré de zanahoria y puerro</i></p> <p><i>Abadejo a la romana con ensalada de lechuga, zanahoria y quinoa</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>17 <i>Guisantes eco salteados con pavo</i></p> <p><i>Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>18 <i>Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso y orégano)</i></p> <p><i>Salmón a la naranja y ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>19 <i>Lentejas ecológicas guisadas con verduritas de temporada</i></p> <p><i>Pavo en pepitoria con patatas</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>20 <i>Arroz pilaf con verduras (zanahoria, guisantes, calabacín y limón)</i></p> <p><i>Köfte (albóndigas con perejil) con verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JORNADA GASTRONÓMICA</p>
--	--	---	---	---

<p>23 <i>Crema reina (patata, pollo y zanahoria)</i></p> <p><i>Lomo de cerdo empanado con cuscús ecológico salteado</i></p> <p><i>Pan y yogur</i></p>	<p>24 <i>Fabada asturiana (judías blancas, chorizo y patata)</i></p> <p><i>Merluza en salsa con salteado de verduras</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>25 <i>Arroz en salsa napolitana</i></p> <p><i>Huevos revueltos con salchichas y ensalada de lechuga y remolacha</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>26 <i>Sopa de cocido con fideos</i></p> <p><i>Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>	<p>27 <i>Patatas guisadas con magro</i></p> <p><i>Delicias de bacalao con ensalada variada</i></p> <p><i>Pan y fruta de temporada</i></p>
--	--	--	--	--

Según se establece en el reglamento 1169/2011 se debe informar al consumidor sobre posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados. Esta información queda reflejada en los menús específicos de alergias e intolerancias alimentarias.

Sin gluten (SG) - Sin trazas de gluten (STG)
 Sin lactosa (SL) - Sin trazas de leche (STL)
 Sin huevo (SH) - Sin trazas de huevo (STH)
 Sin leguminosas (SLG)



La fruta indicada diariamente puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

Leche como complemento al menú todos los días.