

## MENÚS DEL MES DE MAYO DE 2026 ALÉRGICOS

LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Coliflor ecológica con patata y zanahoria. Cinta de lomo plancha con rodaja de tomate. Fruta del tiempo.	Espaguetis de arroz con carne y calabacín (1) Tortilla francesa con ensalada (4). Fruta del tiempo.	Sopa de picadillo con fideos de arroz (1) sin huevo (2) Pollo guisado con patatas al vapor. Fruta del tiempo.	Patatas guisadas (4) Salchichas de pavo (2) Tortilla Francesa con lechuga y tomate (3). Fruta del tiempo (3)	Judías pintas estofada con zanahorias. Filete de cerdo con lechuga y tomate (4) Fruta del tiempo
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Paella valenciana (arroz, pollo, verduras). Filete de pescado (2) Tortilla francesa (4). Fruta del tiempo.	Crema de puerros y champiñón. Albóndigas de ternera sin pan y sin huevo (1,2). Naranja ecológica.	Judías verdes ecológicas rehogadas con patata. Pollo a la plancha con guarnición de arroz (1,2) Fruta del tiempo	Lentejas guisadas con arroz. Jamón de york plancha (4). Fruta del tiempo (3).	<b>DÍA DE ANDALUCIA</b> Sopa con fideos de arroz (1). Jamón york plancha (1,3) Macedonia de frutas.
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Macarrones sin gluten a la carbonara (1). Filete de pescado con rodaja de tomate (2) Fruta del tiempo	Patatas con magro Tortilla francesa con lechuga y maíz (4) Fruta del tiempo	Crema de calabaza. Filetes rusos de ternera sin pan ni huevo (1,2) con patatas. Fruta del tiempo	Lentejas guisadas a la jardinera. Filete de pollo con lechuga y zanahoria (4). Fruta del tiempo (3).	Arroz a la milanesa. Chuleta de Sajonia Fruta del tiempo (3).
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
Espirales de arroz a la boloñesa (1). Filete de Pollo con rodajas de tomate (4). Fruta del tiempo.	Crema de verduras. Estofado de cerdo con guarnición de arroz Fruta del tiempo	Judías blancas estofadas. Filete de pescado (2) Huevos rellenos sin atún con lechuga y maíz (4). Fruta del tiempo	Arroz con brócoli Pollo asado con patatas. Fruta del tiempo (3).	<b>DÍA DE MENÚ ESPECIAL</b>

LAS MODIFICACIONES SE ESTABLECEN SEGÚN LOS NÚMEROS ADJUNTOS, SI SU HIJ@ NO TIENE NINGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA SEGUIR MENÚ GENERAL 1-GLUTEN 2-HUEVO 3-LACTOSA Y PROTEINAS LECHE DE VACA 4-PESCADO 5-MARISCOS