

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
MENÚ FEBRERO 2024			1 Arroz con caballa y tomate Fruta y pan (7)	2 Patatas guisadas con estofado de ternera Fruta y pan (7)
5 Arroz caldoso de pollo y zanahoria Fruta y pan (7)	6 Sopa de caracolas Merluza rebozada (2) Fruta y pan (7)	7 Patatas guisadas con taquitos de lomo y guisantes Fruta y pan (7)	8 Macarrones con tomate y caballa (1) Fruta y pan (7)	9 Garbanzos Tortilla de patatas (5) Fruta y pan (7)
12 Arroz mixto con pollo Fruta y pan (7)	13 Alubias blancas con carne y verduras Fruta y pan (7)	14 Espirales tricolores de verduras Tortilla con jamón york (5) Fruta y pan (7)	15 Humus de garbanzos Salchichas Fruta y pan (7)	16 Sopa de cocido con fideos Figuritas de merluza (1) Fruta y pan (7)
19 Lentejas con calabacín y pollo Fruta y pan (7)	20 Macarrones a la boloñesa Fruta y pan (7)	21 Tortilla de patatas (5) Guisantes con jamón Fruta y pan (7)	22 Potaje de garbanzos Fruta y pan (7)	23 Sopa de fideos Filete de pescado (1) Fruta y pan (7)
26 Arroz con caballa y tomate Fruta y pan (7)	27 Lentejas a la jardinera Fruta y pan (7)	28 Sopa de fideos Tortilla de patata (5) Fruta y pan (7)	29 Patatas con Judías verdes y tquitos de jamón Fruta y pan (7)	

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

ALERGENOS:

- 1. PESCADOS
- 2. CRUSTACEOS
- 3. APIO

- 4. MOSTAZA
- 5. HUEVO
- 6. SESAMO

- 7. GLUTEN
- 8. MOLUSCOS
- 9. CACAHUETES

- 10. ALTRAMUCES
- 11. FRUTOS SECOS
- 12. LACTEOS

- 13. SULFITOS
- 14. SOJA