

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 <b>FESTIVO</b>	2 <b>FESTIVO</b>	3 Patatas guisadas con judías verdes y taquitos de jamón Fruta y pan (7)	4 Sopa de fideo Merluza(1) con guisantes Fruta y pan (7)	5 Lentejas con chorizo y verduras Fruta y pan (7)
8 Arroz caldoso de pollo y zanahoria Fruta y pan (7)	9 Pasta con caballa y verduras (1) Fruta y pan (7)	10 Potaje de alubias Fruta y pan (7)	11 Crema (12) de calabacín con queso Salchichas Fruta y pan (7)	12 Sopa de caracolas Tortilla de patata (5) Fruta y pan (7)
15 <b>FESTIVO</b>	16 Espagueti a la boloñesa Fruta y pan (7)	17 Rollitos de jamón y queso con tomatitos (12) Tortilla de patata (5) Fruta y pan (7)	18 Potaje de garbanzos Fruta y pan (7)	19 Sopa de cocido con fideos Figuritas de merluza (1) Fruta y pan (7)
22 Arroz con pollo y guisantes Fruta y pan (7)	23 Macarrones con nata (12) y bacon Fruta y pan (7)	24 Crema de calabaza Revuelto de huevo (5) Fruta y pan (7)	25 Alubias con chorizo Fruta y pan (7)	26 Sopa de caracolas Filete de pescado en salsa (1) Fruta y pan (7)
29 Arroz tres delicias: jamón, huevo y maíz (5) Fruta y pan (7)	30 Lentejas a la jardinera Fruta y pan (7)	31 Pasta con caballa nata y guisantes (12) Fruta y pan (7)	<b>MENÚ MAYO 2023</b>	



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