# Menú de: DICIEMBRE 2023 Sin gluten





### Martes

# Miércoles

## lueves



Crema de verduras al natural Huevos revueltos con patatas y

752 70 43 22



97 23 29 713

Arroz blanco con tomate frito Albóndigas con salsa de verduras Salteado de verduras dado

Fruta de temporada

11

18

58 25 19 537

Crema de verduras Huevos fritos con salchichas (s/g)

Fruta de temporada

586



Arroz blanco con tomate Hamburguesa de ternera a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada

25



5 88 23 674 Sopa de cocido (pasta de animalitos s/g)

Cocido completo

Yogur

590 87 16 24 12

Arroz salteado con boloñesa Filete de merluza al horno con ajo y pereiil Salteado de guisantes y zanahoria

Fruta de temporada

19 627 85 20 24 Sopa de cocido(pasta animalitos

Cocido tradicional completo

Fruta de temporada

6

**Festivo** 

565 67 19 31 13

Sopa de animalitos s/g Cinta de lomo adobado a la plancha Patatas asadas

Yogur

20 657 91 17 30

Macarrones s/g con salsa de queso Merluza a la gallega Patatas cachelo

Helado

Fruta de temporada

salchichas(s/g)

23 29

#### No lectivo

605 80 20 14

Salteado de judías verdes, patata y zanahoria Macarrones s/g con boloñesa

Fruta de temporada

96 27 753 28

Alubias a la hortelana Tortilla de patata Verduras salteadas

Fruta de temporada

28

**Festivo** 

15

Alubias blancas guisadas Tiras de pollo empanado (pan s/g) Ensalada de lechuga, naranja y

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos

maíz Gelatina

715 100 24 25 Crema de zanahoria natural Panini s/g de jamón y queso

Yogur

29



**Festivo** 



**Vacaciones** de Navidad

Vacaciones de **Navidad** 



