

## MENÚ COLES SEPTIEMBRE 2025

LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Brócoli con huevo y tomate (Alérgenos 6)	Sopa de pollo (Alérgenos 5-6)	Lentejas	Crema de zanahoria y calabacín	Ensalada griega (Alérgenos 7)
Arroz con pollo	Palometa a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta	Lasaña (Alérgenos 5-6-7)	Fideuá marinera (Alérgenos 5-6-11-12)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Guisantes con jamón	Sopa de calabacín y fideos (Alérgenos 5-6)	Croquetas caseras (Alérgenos 5-6-7)	Caldo gallego	Ensaladilla rusa (Alérgenos 6-11)
Guiso de calamares (Alérgenos 5-6-11-12)	Espaguetis a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Macarrones con pollo (Alérgenos 5-6)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Merluza rebozada con tomate aliñado (Alérgenos 5-6-11)
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 29	MARTES 30			
Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6)	Garbanzos con espinacas			
Lomo de cerdo en salsa de zanahorias con arroz	Palometa a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)			
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)			

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSCES	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CASCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	



  
 Azucena Veloso Iglesias  
 T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.