

 <p>Los Sauces European Private School</p>	LOS SAUCES - TORRELODONES				CURSO 2021-22
	HOJA DE MENÚ DEL MES: OCTUBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS				PC 06.11
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
				DÍA 1	
				Libritos de york y queso (huevo, leche, gluten)	
DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	
Espaguetis a la boloñesa (gluten) Sustitutivo Espaguetis sin gluten a la boloñesa		Bacalao a la vizcaína (pescado) Sustitutivo Filete de ternera a la plancha		Escalope de pollo (huevo, gluten) Sustitutivo Filete de pollo a la plancha	
DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	
		Figuritas de pescado (pescado, gluten) Sustitutivo Lomo adobado a la plancha	Sopa de estrellitas (gluten) Sustitutivo Sopa de estrellitas sin gluten		
DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	
Fideuá de pescado (gluten, pescado) Tortilla de calabacín (huevo) Sustitutivo Pasta sin gluten al ajillo Hamburguesas a la plancha	Empanadillas (huevo, gluten, pescado) Sustitutivo Salchichas	Cazón con alioli (pescado, gluten, huevo) Sustitutivo Filete de pavo a la plancha	Lasaña (gluten, leche) Sustitutivo Ternera guisada con patatas fritas	Salchichas con puré de patatas (leche) Sustitutivo Salchichas con patatas chips	
DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	
Macarrones con chorizo (gluten) Sustitutivo Macarrones sin gluten con chorizo	Croquetas (huevo, leche, gluten) Sustitutivo Cinta de lomo adobada a la plancha	Sopa de fideos (gluten) Sustitutivo Sopa de fideos sin gluten	Pescado en salsa verde (pescado, gluten) Sustitutivo Pechuga de pollo a la plancha		