MENÚ JUNIO 2022: ALERGIAS E INTOLERANCIAS

DÍA 1	Alérgicos al pescado	Lentejas con chorizo y ternera al horno con patatas
DÍA 3	Celíacos	Crema de zanahorias y pizza (Pan para todos) margarita
DÍA 3	Alérgicos a la lactosa	Crema de zanahorias y pizza de atún, jamón, pimientos y aceitunas
DÍA 6	Celíacos	Espaguettis Gallo sin gluten gratinados con tomate y lomo al horno con ensalada
DÍA 8	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y pollo al horno con patatas
DÍA 9	Celíacos	Ensaladilla de patata y escalope con ensalada
DÍA 15	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y pavo a la plancha con patatas
DÍA 16	Celíacos	Sopa de letras Schär y fajitas de maíz
DÍA 20	Celíacos	Verduras braseadas / crema de verduras y espaguettis boloñesa Gallo sin gluten
DÍA 21	Alérgicos al huevo	Ensaladilla de atún, maíz, pimiento y aceitunas y lomo al horno con guarnición
DÍA 22	Celíacos	Empanadillas (Pan para todos) con ensalada y arroz con pollo