MENÚ MARZO 2023: ALERGIAS E INTOLERANCIAS



DÍA 1	Alérgicos al pescado	Lentejas estofadas y pollo con patatas
DÍA 3	Alérgicos a la lactosa	Crema de calabaza y pizza de atún con queso sin lactosa
DÍA 6	Celíacos	Verduras braseadas / crema de verduras y pasta Schär boloñesa
DÍA 8	Alérgicos al pescado	Sopa maravilla y ternera al horno con patatas
DÍA 8	Celíacos	Sopa (Gallo sin gluten) de fideos y merluza con patatas hervidas
DÍA 9	Celíacos	Espirales Schär gratinados con tomate y jamón asado con ensalada
DÍA 10	Alérgicos al huevo	Sopa de puerro y zanahorias y arroz con atún
DÍA 14	Celíacos	Empanada (Pan para todos) con ensalada y macarrones (Gallo sin gluten) con carne
DÍA 15	Alérgicos al pescado	Ensalada variada y pechuga de pollo a la plancha con patatas
DÍA 16	Celíacos	Sopa Schär de letras y fajitas de maíz
DÍA 17	Alérgicos al huevo	Lentejas vegetales y merluza con patatas
DÍA 20	Celíacos	Pasta (Gallo sin gluten) carbonara y milanesa con arroz blanco y tomate
DÍA 22	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y filete de ternera a la plancha con patatas
DÍA 22	Celíacos	Entremeses variados y merluza en salsa verde con patatas hervidas
DÍA 24	Alérgicos a la lactosa	Crema de calabacín y pizza de atún con queso sin lactosa
DÍA 28	Celíacos	Sopa Schär de letras y jamoncitos de pollo al horno con arroz
DÍA 29	Alérgicos al pescado	Lentejas con chorizo y pollo al horno con patatas
DÍA 31	Celíacos	Empanada (Pan para todos) y fideos (Gallo sin gluten) con almejas
DÍA 31	Alérgicos a las almejas	Empanadillas con ensalada y fideos con huevo y champiñones
	•	
		, see