MENÚ OCTUBRE 2023: ALERGIAS E INTOLERANCIAS

DÍA 2	Celíacos	Espirales Schär gratinados con tomate y escalope con ensalada
DÍA 4	Alérgicos al pescado	Lentejas vegetales y pechuga de pavo al horno con patatas
DÍA 5	Celíacos	Ensaladilla de patata y jamón asado con ensalada
DÍA 6	Alérgicos al huevo	Ensalada César y arroz con pollo y atún
DÍA 11	Celíacos	Ensalada mixta y fideuá (sin gluten) con almejas
DÍA 11	Alérgicos a las almejas	Ensalada mixta y fideuá de pollo
DÍA 13	Alérgicos a la lactosa	Crema de calabaza y pizza con queso sin lactosa
DÍA 16	Celíacos	Crema de zanahorias y espaguetis (Gallo sin gluten) boloñesa
DÍA 18	Celíacos	Empanada (Pan para todos) con ensalada y filete de merluza con patatas hervidas
DÍA 18	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y ternera al horno con patatas hervidas
DÍA 19	Celíacos	Espirales Schär gratinados y milanesa con ensalada
DÍA 20	Celíacos	Sopa de pasta Schär y fajitas sin gluten Old el Paso
DÍA 23	Celíacos	Espinacas rehogadas / Crema de espinacas y pasta Schär con carne
DÍA 24	Celíacos	Sopa de pasta Schär y pollo al horno con patatas fritas
DÍA 25	Alérgicos al pescado	Lentejas con chorizo y filete de ternera a la plancha con patatas
DÍA 26	Celíacos	Ensaladilla de arroz y escalope con ensalada
DIA 31	Celíacos	Verduras braseadas / crema de verduras y fideuá (Gallo sin gluten) con almejas
DÍA 31	Alérgicos a las almejas	Verduras braseadas / crema de verduras y fideuá de pollo