MENÚ ABRIL 2024: ALERGIAS E INTOLERANCIAS

DÍA 2	Celíacos	Menestra de verduras / Crema de verduras y pasta Schär carbonara
DÍA 3	Alérgicos al pescado	Lentejas estofadas y pavo al horno con patatas hervidas
DÍA 4	Celíacos	Empanadillas (Pan para todos) con ensalada y arroz con pollo
DÍA 5	Alérgicos al huevo	Ensalada mixta y ternera asada con patatas
DÍA 10	Celíacos	Sopa de pasta Schär y rapante / filete de lenguado con patatas hervidas
DÍA 10	Alérgicos al pescado	Sopa maravilla y pollo al horno con patatas
DÍA 11	Celíacos	Macarrones (Gallo sin gluten) gratinados y lomo al horno con ensalada
DÍA 12	Alérgicos a la lactosa	Crema de zanahorias y pizza con queso sin lactosa
DÍA 17	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y pechuga de pavo asada con patatas
DÍA 17	Celíacos	Empanada (Pan para todos) con ensalada y merluza en salsa verde con patatas
DÍA 18	Celíacos	Ensaladilla de pasta Schär y escalope con ensalada
DÍA 22	Celíacos	Crema de zanahorias y espaguettis (Gallo sin gluten) boloñesa
DÍA 23	Alérgicos al huevo	Guisantes rehogados con jamón y risotto de pollo
DÍA 24	Alérgicos al pescado	Lentejas vegetales y pechuga a la plancha con patatas hervidas
DÍA 26	Celíacos	Sopa de pasta Schär y filete ruso con patatas y ensalada
DÍA 29	Celíacos	Espirales Schär gratinados con tomate y jamón asado con ensalada