




COLEGIO SAN JUAN BAUTISTA DE TOLEDO-ENERO 2019

MENÚ GÉNÉRICO/ALÉRGICOS-INTOLERANTES



SEM DEL 07/01 AL 11/01	LUNES 07	MARTES 08	MIÉRCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
	<ul style="list-style-type: none"> DESCANSO DE NAVIDAD 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA (PATATA, PUERRO, CALABAZA,..) LOMO DE CERDO AL HORNO CON PATATAS MANZANA 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS CON VERDURAS (CALABACÍN, PUERRO, PATATA) (14) CALAMARES EN SU TINTA CON ENSALADA DE TOMATE Y ACEITUNAS. PERA 	<ul style="list-style-type: none"> PAELLA DE VERDURAS Y POLLO (4) SALMÓN AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS EN TIRAS SALTEADAS. PLÁTANO 	<ul style="list-style-type: none"> (1) MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS CON (7) QUESO. (1,3) ALBÓNDIGAS CASERAS DE TERNERA A LA MADRILEÑA (ZANAHORIAS, GUISANTES, PATATAS..) MANDARINA/(1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA
SEM DEL 14/01 AL 18/01	LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
	<ul style="list-style-type: none"> (1) SOPA DE AVE CON FIDEOS ⁽¹⁾ (3, 4) MERLUZA REBOZADA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE UVAS 	<ul style="list-style-type: none"> (1) COCIDO COMPLETO (SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS Y POLLO, TERNERA, CHORIZO, CON ZANAHORIAS, REPOLLO Y PATATAS). MANDARINA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS (PATATAS, JUDIAS VERDES, ACELGAS, PUERRO, ETC.) PALITOS DE MERLUZA ^(1,4,7) CON ENSALADA DE TOMATE PLÁTANO 	<ul style="list-style-type: none"> ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CON PATATAS (1) JAMONCITOS DE POLLO AL CHILINDRÓN (PIMIENTO ROJO, TOMATE, AJO, CEBOLLA, PAN) Y ENSALADA VARIADA (TOMATE, LECHUGA, ACEITUNAS,..) PERA 	<ul style="list-style-type: none"> (4,14) PATATAS A LA MARINERA (PATATAS, CALAMARES, BACALAO,.....) (3,7) TORTILLA DE QUESO CON RALLADA DE ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS MANZANA/(1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA
SEM DEL 21/01 AL 25/01	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	<ul style="list-style-type: none"> ARROZ CON JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y PIMIENTOS FRITURA VARIADA DE: (1,4,3) EMPANADILLAS BONITO Y (1,7) CROQUETAS JAMON CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE PERA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS, PUERRO, PATATAS Y ZANAHORIAS. (4) EMPERADOR AL HORNO CON PATATAS PANADERA UVAS 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ALUBIAS PINTAS ⁽⁷⁾TORTILLA FRANCESA CON QUESITO ^(3,7) Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y MAIZ MANZANA 	<ul style="list-style-type: none"> (1) TALLARINES CON TOMATE, GRATINADOS CON (7) QUESO CHULETA AGUJA CERDO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS PLATANO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE GUISANTES CON (7) QUESITO (1,3,4) BACALAO REBOZADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE MANDARINA/(1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA
SEM DEL 28/01 AL 01/02	LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 01
	<ul style="list-style-type: none"> (1) ESPAGUETIS CON Salsa DE TOMATE (1,3) HAMBURGUESA CASERA DE TERNERA AL HORNO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATAS FRITAS MANZANA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABACÍN (PATATA, PUERRO,..) (3,7) TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA Y QUESITO UVAS 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS CON VERDURAS (CALABACIN, ZANAHORIA,...) (4) CABALLA/CHICHARRO AL HORNO CON PATATAS MACHACADAS PERA 	<ul style="list-style-type: none"> COLIFLOR GRATINADA CON (1,7)BECHAMEL Y (7)QUESO JAMONCITOS DE POLLO EN PEPITORIA CON ENSALADA DE TOMATE, ACEITUNAS Y MAÍZ. MANDARINA 	<ul style="list-style-type: none"> ARROZ CON Salsa DE TOMATE (3) HUEVO FRITO CON VERDURAS EN DADOS SALTEADAS (CALABACIN Y ZANAHORIA) PLÁTANO/(1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA

NOTA: El menú incluye agua de bebida y ración de pan. Ensaladas aliñadas con vinagre y aceite oliva virgen.

Alérgenos:

(1) GLUTEN (en celíacos se utiliza pasta sin gluten y en rebozados harina de maíz), **(2) CRUSTÁCEOS**, **(3) HUEVO** (en alérgicos: se elimina ese ingrediente del plato; si es un ingrediente principal se sustituye por otra proteína de origen animal-carne/pescado a la plancha), **(4) PESCADO**, **(5) CACAHUETES**, **(6) SOJA**, **(7) LECHE/DERIVADO LÁCTEO** (en alérgicos/intolerantes lactosa: se elimina ese ingrediente del plato; si es un postre lácteo se sustituye por fruta fresca), **(8) FRUTOS DE CÁSCARA**, **(9) APIO**, **(10) MOSTAZA**, **(11) SÉSAMO**, **(12) DIÓXIDO DE AZUFRE/SULFITOS**, **(13) ALTRAMUCES**, **(14) MOLUSCOS**. Si algún escolar es alérgico a una fruta, ésta se sustituirá por otra fruta fresca.