



## COLEGIO SAN JUANBAUTISTA DE TOLEDO. FEBRERO 2019

### MENÚ GÉNÉRICO/ALÉRGICOS-INTOLERANTES



					VIERNES 01/02/2019
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• ARROZ CON SALSA DE TOMATE</li> <li>• (3) HUEVO FRITO CON VERDURAS EN DADOS SALTEADAS (CALABACIN Y ZANAHORIA).</li> <li>• PLÁTANO/(1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA</li> </ul>
SEM DEL 04/02 AL 11/02	LUNES 04	MARTES 05	MIÉRCOLES 06	JUEVES 07	VIERNES 08
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (3) ARROZ TRES DELICIAS (JAMON YORK, HUEVO, ZANAHORIA, GUISANTES)</li> <li>• (1,4) MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE CON GUISANTES (AJO, CEBOLLA, HARINA, PEREJIL)</li> <li>• MANZANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (7) CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN (PATATA, PUERRO, CEBOLLA, LECHE,...)</li> <li>• (1,3) ESCALOPE DE PECHUGA POLLO CON ENSLADA DE TOMATE Y LECHUGA</li> <li>• MANDARINA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS CON VERDURA</li> <li>• (4) BOQUERONES PLANCHA CON PATATAS PANADERA</li> <li>• PERA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1) SOPA DE PICADILLO (FIDEOS, POLLO)</li> <li>• LOMO DE CERDO CON ENSALADA DE TOMATE Y ACEITUNAS</li> <li>• PLÁTANO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NO LECTIVO</li> </ul>
SEM DEL 11/02 AL 15/02	LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NO LECTIVO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JUDIAS VERDES ESTOFADAS CON PATATAS Y ZANAHORIA.</li> <li>• (3) TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y ACEITUNAS.</li> <li>• MANDARINA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LENTEJAS HORTELANAS (ESTOFADAS CON VERDURAS)</li> <li>• (1,4,7) PALITOS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA.</li> <li>• PLÁTANO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COLIFLOR GRATINADA CON (1,7) BECHAMEL Y (7) QUESO</li> <li>• (4) EMPERADOR AL HORNO CON SALSA DE TOMATE (TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERRO).</li> <li>• MANZANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1) COCIDO COMPLETO (SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS Y POLLO, TERNERA, CHORIZO, CON ZANAHORIAS, REPOLLO Y PATATAS).</li> <li>• PERA / (1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA</li> </ul>
SEM DEL 18/02 AL 22/02	LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PAELLA DE POLLO Y VERDURAS</li> <li>• SALCHICHAS FRESCAS EN SU SALSA CON PATATAS FRITAS</li> <li>• PERA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (7) CREMA DE GUISANTES (GUISANTES, QUESITO, CEBOLLA)</li> <li>• (3) TORTILLA FRANCESA CON (7) QUESITO Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y MAIZ</li> <li>• MANZANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PURÉ DE VERDURAS (ACELGAS, PUERRO, PATATAS Y ZANAHORIAS)</li> <li>• (4) SALMÓN CON VERDURAS AL HORNO (PATATAS, ZANAHORIAS, PIMIENTOS..)</li> <li>• UVAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1) CARACOLAS CON TOMATE, GRATINADOS CON (7) QUESO</li> <li>• (1,7) CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA.</li> <li>• PLATANO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JUDIAS PINTAS ESTOFADAS CON PATATAS.</li> <li>• (1,3,4) BACALAO REBOZADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</li> <li>• MANDARINA / (1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA</li> </ul>
SEM DEL 25/02 AL 28/02	LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1) ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE</li> <li>• (1,3,14) CALAMARES A LA ROMANA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS</li> <li>• MANZANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PURÉ DE CALABAZA (PATATA, PUERRO,..)</li> <li>• POLLO ASADO EN SU JUGO CON ZANAHORIAS Y PATATAS</li> <li>• UVAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LENTEJAS CON VERDURAS (CALABACIN, ZANAHORIA,...)</li> <li>• (4) ATUN EN SALSA DE TOMATE CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ</li> <li>• MANDARINA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (4) PATATAS GUISADAS CON BACALAO</li> <li>• MORCILLO ESTOFADO CON GUISANTES Y ZANAHORIAS</li> <li>• PERA</li> </ul>	

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

**Alérgenos:** (1) **GLUTEN** (en rebozados se utiliza harina de maíz o se elimina el ingrediente del plato si es posible culinariamente; pasta: se utiliza pasta sin gluten), (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) **ALTRAMUCOS**, (14) **MOLUSCOS**.

**Fruta:** Si algún escolar es alérgico a alguna fruta, ésta se sustituirá por otra fruta fresca.