







COLEGIO SAN JUAN BAUTISTA DE TOLEDO MENÚ GÉNÉRICO/ALÉRGICOS-INTOLERANTES

NOVIEMBRE 2018

SEM DEL 01/10 AL 05/10 	LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
	<ul style="list-style-type: none"> JUDÍAS PINTAS CON ARROZ (3)TORTILLA DE CHAMPIÑÓN CON TOMATE NATURAL PERA 	<ul style="list-style-type: none"> ACELGAS REHOGADAS CON ZANAHORIAS Y PATATAS ROTI DE PAVO ASADO CON PISTO MANZANA 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE GUISANTES (1,4,3) EMPANADILLAS DE BONITO CON ENSALADA VARIADA (TOMATE, LECHUGA, ACEITUNAS..) PLATANO 	<ul style="list-style-type: none"> ARROZ TRES DELICIAS (JAMON, ZANAHORIA Y GUISANTES) (4,3,1) FILETE DE MERLUZA REBOZADO CON ENSALADA DE LECHUGA UVAS 	<ul style="list-style-type: none"> (1) SOPA DE AVE CON FIDEOS ALBONDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA CON GUISANTES (7) LECHE CON (1,6,7,12) GALLETAS MARIA
SEM DEL 08/10 AL 12/10 	LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
	<ul style="list-style-type: none"> PAELLA DE CARNE Y VERDURAS (4) FILETE DE SALMON AL HORNO CON CHAMPIÑONES MANDARINAS 	<ul style="list-style-type: none"> JUDIAS VERDES Y PATATAS SALTEADAS CON JAMON HAMBURGUESA VACUNO A LA PLANCHA Y TOMATE NATURAL PERA 	<ul style="list-style-type: none"> (1,7)TALLARINES EN SALSA DE TOMATE GRATINADOS CON QUESO FILETE DE POLLO EMPANADO CON ENSALADA DE ZANAHORIA, MAIZ Y LECHUGA PLÁTANO 	<ul style="list-style-type: none"> (4)PATATAS CON BACALAO (3,7) TORTILLA DE QUESO CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS MANDARINAS 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE CASTELLANO (GARBANZOS, ZANAHORIAS Y ESPINACAS). (4) EMPERADOR A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERA UVAS
SEM DEL 15/10 AL 19/10 	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ESPINACAS POLLO ASADO CON PATATAS FRITAS PLATANO 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS (4) ATUN CON SALSA DE TOMATE Y ENSALADA DE LECHUGA. UVAS 	<ul style="list-style-type: none"> PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS (4) BACALAO CON ENSALDA DE TOMATE Y LECHUGA MANZANA 	<ul style="list-style-type: none"> (1) SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO (GARBANZOS,POLLO, MORCILLO, CHORIZO..) PERA 	<ul style="list-style-type: none"> ARROZ CON SALSA DE TOMATE (3) HUEVO FRITO CON VERDURAS SALTEADAS (1,6,7,12) LECHE CON GALLETAS MARIA
SEM DEL 22/10 AL 26/10 	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
	<ul style="list-style-type: none"> MENESTRA DE VERDURAS REHOGADA (1,3)ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS HERVIDAS. UVAS 	<ul style="list-style-type: none"> ARROZ CON JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y PIMIENTOS (3,7) TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA Y QUESITO MANZANA 	<ul style="list-style-type: none"> (1,4) MARIPOSAS CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN (4,3,1) FILETE DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA DE LECHUGA PERA 	<ul style="list-style-type: none"> (2) PATATAS GUIADAS CON CALAMARES POLLO EN PEPITORIA Y ENSALADA VARIADA (TOMATE,LECHUGA, MAIZ,..) MANDARINAS 	<ul style="list-style-type: none"> GARBANZOS CON VERDURAS (1,4,7) FIGURITAS DE MERLUZA Y EMPANADILLAS DE ATUN CON ENSALADA DE TOMATE (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.

Leyenda de Alérgenos:

(1) gluten (en celíacos se utiliza pasta sin gluten, en rebozados harina de maíz), (2) crustáceos, (3) huevo (en alérgicos: se elimina ese ingrediente del plato o si es un plato principal se sustituye por otra proteína de origen animal-carne/pescado), (4) pescado, (5) cacahuets, (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, (13) altramuces, (14) moluscos.