

MENÚ ABRIL '26

Información relativa a alérgenos

COLEGIO PASTEUR



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVO



LÁCTEOS



APIO



MOSTAZA



SULFITOS



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



PESCADO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CACAHUETES



GRANOS DE SÉSAMO

Día	Platos Diarios	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVO	LÁCTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	PESCADO	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	CACAHUETES	GRANOS DE SÉSAMO
7	ARROZ INTEGRAL CON TOMATE MERLUZA AL HORNO CON CALABACÍN										X				
8	CREMA DE ZANAHORIA LOMO ASADO CON PATATAS							X*							
9	SOPA DE VERDURAS (COLIFLOR, ZANAHORIA, JUD.VERDE, CEBOLLA, PUERRO, PIMIENTO, APIO) POLLO AL HORNO ENSALADA					X									
10	GUISANTES REHOGADOS TORTILLA FRANCESA CON ATÚN ENSALADA			X							X				
13	CREMA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA MERLUZA EN SALSAS VERDES (SIN GUI SANTES)							X*			X				
14	ALUBIAS GUI SADAS ECOLÓGICAS TORTILLA DE PATATAS ENSALADA			X				X*							
15	PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y QUESO SALMÓN AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA	X			X		X		X		X				
16	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO	X		X				X*							
17	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HUEVOS REVUELTOS CON PAVO			X				X*							
20	LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATAS ENSALADA			X				X*							
21	CREMA DE CALABACÍN CON QUESITO POLLO AL LIMÓN CON ARROZ INTEGRAL				X			X*							
22	ALUBIAS GUI SADAS ECOLÓGICAS MERLUZA A LA RIOJANA (CON SALSAS DE TOMATE Y PIMIENTO ROJO)							X*			X				
23	SOPA DE LETRAS LIBRITOS DE JAMÓN Y QUESO	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
24	ARROZ TRES DELICIAS (TORTILLA, MAIZ Y ZANAHORIA) MERLUZA EN SALSAS DE ZANAHORIA			X							X				
27	CREMA DE HORTALIZAS ECOLÓGICAS (CEBOLLA, CALABACÍN, ZANAHORIA, PATATA, ESPINACA) ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSAS							X*	X						
28	JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL TORTILLA FRANCESA ENSALADA			X				X*							
29	MACARRONES A LA NAPOLITANA MERLUZA AL LIMÓN ENSALADA DE LECHUGA	X		X							X				
30	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO	X		X				X*							

