

Menú Febrero 2021

Colegio, Sin lactosa + Baja en fructosa

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 - Sin f/s: crema de calabacín - Sin f/s: halibut al horno - Arroz blanco hervido - Fruta: mandarina - Pan ecológico	2 - Macarrones salteados - Sin f/s: pollo al horno - Espinacas salteadas - Fruta: plátano - Pan ecológico	3 - Sin f/s: puchero con fideos - Sin f/s: pavo al horno - Arroz hervido - Fruta: mandarina - Pan ecológico	4 - Sin f/s: crema de calabacín - Sin f/s: jurel al horno - Champiñones al horno - Fruta: plátano - Pan ecológico	5 - Sin f/s: cazuela de arroz con pollo - Tortilla francesa - Espinacas salteadas - Fruta: mandarina - Pan ecológico
8 - Sin f/s: crema de calabacín - Sin f/s: abadejo al horno - Arroz blanco hervido - Fruta: plátano - Pan ecológico	9 - Sin f/s: sopa de picadillo con huevo - Tortilla francesa - Champiñones al horno - Fruta: mandarina - Pan ecológico	10 - Sin f/s: arroz salteado con calabaza, calabacín y champiñones - Sin f/s: pollo al horno - Espinacas salteadas - Fruta: mandarina - Pan ecológico	11 - Sin f/s: pasta con calabacín - Tortilla francesa - Yogurt natural - Pan ecológico	12 - Sin f/s: puchero con fideos - Sin f/s: rosada al horno - Champiñones al horno - Fruta: plátano - Pan ecológico
15 - Sin f/s: crema de calabacín - Sin f/s: pavo al horno - Cus cus - Fruta: mandarina - Pan ecológico	16 - Sin f/s: arroz guisado con pollo - Tortilla francesa - Fruta: plátano - Pan ecológico	17 - Sin f/s: crema de calabacín - Sin f/s: merluza al horno - Cus cus - Fruta: mandarina - Pan ecológico	18 - Sin f/s: sopa de picadillo con huevo - Sin f/s: lomo de atún al horno - Patatas cocidas con aove - Fruta: plátano - Pan ecológico	19 - Espirales salteados - Tortilla francesa - Champiñones al horno - Fruta: mandarina - Pan ecológico
22	23	24	25	26
1	2	3	4	5

 F. Cáscara /
  Apio /
  Mostaza /
  Sésamo /
  SO2 /
  Moluscos /
  Altramuces /
  Gluten /
  Crustáceos /
  Huevos /
  Pescados /
 Cacahuets /
 Soja /
 Lácteos

* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

La fruta podrá ser sustituida por otra debido a las fluctuaciones del mercado de temporada.

Elaborado por:

María de los Ángeles Álvarez (Colegiada nº 2148)

Catering Mendoza Y Palomo S.L. Tlf.: 952 32 69 47 - calle Atajate, 22-A. Polígono La Estrella. 29006 Málaga.