

MES DE SEPTIEMBRE

CEIP. AGUAMANSA

2017/2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				
<b>11</b> Crema de verduras Arroz amarillo yogurt	<b>12</b> Sopa de pescado(7) Lomo a la jardinera yogurt	<b>13</b> Judías pintas Huevos escarfadados(4) fruta	<b>14</b> Puré de calabaza Ensalada de pasta con jamón y queso (1) fruta	<b>15</b> Pollo en adobo con papas guisadas fruta
<b>18</b> Rancho canario (1) Pescado al horno con verduras fruta	<b>19</b> Crema de zanahoria Arroz blanco con salchichas en salsa de tomate natural yogurt	<b>20</b> Sopa de pollo(1) Huevos rellenos con ensalada de col(4) fruta	<b>21</b> Crema de bubangos Calamares a la romana con papas fritas (1) fruta	<b>22</b> Crema de berro Macarrones a la boloñesa (1) gelatina
<b>25</b> Sopa de pescado (7) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada yogurt	<b>26</b> Crema de verduras Croquetas con ensaladilla(1) fruta	<b>27</b> Lentejas Merluza en salsa con ensalada de pasta(7) fruta	<b>28</b> Puré de calabaza Pizza margarita(1) fruta	<b>29</b> Albóndigas con arroz natillas

En el comedor se elabora alimentos con los siguientes alérgenos establecidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, por lo que el menú establecido en la carta o fuera de ella contienen:

1.- Trazas de cereales que contienen GLUTEN 2.- Sésamo 3 soja 4 huevos 5 Leche 6.-Crustáceos. 7.-Pescado 8.-Molusco 9.- Molusco 10.-cacahuets 11.-Frutos de cáscara. 11.-Altramuces 12.-Mostaza