

MES DE NOVIEMBRE

CEIP .AGUAMANSA

2017/2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 Crema de Acelgas Arroz amarillo	3 Ensalada de manzana Atún en adobo con papas guisadas (7) Fruta
6 Rancho de judías pintas ⁽¹⁾ Merluza a la plancha con pisto (7,4) Fruta	7 Crema de bubangos Pollo agridulce con arroz blanco yogurt	8 Crema de verduras Macarrones boloñesa Fruta	9 Sopa de pescado (7) Tortilla de pimientos y champiñones (4) gelatina	10 Lentejas Pizza de atún y queso (1,7) Fruta
13 Crema de zanahorias Calamares a la romana con papas fritas (7) Fruta	14 Sopa de pollo (1) Tortilla de verduras ⁽⁴⁾ natillas	15 Garbanzas Pescado con mojo verde con ensalada ⁽⁷⁾ Fruta	16 Crema de Berros Fideuá Yogurt	17 Crema de calabaza Empanada de carne mechada ⁽¹⁾ Fruta
20 Puré de verduras Pollo asado al limón con papas. Fruta	21 Sopa de Pescado ^(1,7) revuelto con verduras al vapor ⁽⁴⁾ yogurt	22 Lentejas Carne en salsa con zanahorias Fruta	23 Crema de calabaza Pasta tricolor con salsa de tomate y atún Gelatina	24 Arroz a la cubana ⁽⁴⁾ Fruta
27 Sopa de letras de pollo (1) Arvejas con huevo duro ⁽⁴⁾ Fruta yogurt	28 Puré de zanahorias Pescado encebollado con papas guisadas ⁽⁷⁾ Fruta	29 Costillas con piñas y papas guisadas y gofio amasado ⁽¹⁾ yogurt	30 Fabada Arroz tres delicias ⁽⁴⁾ croquetas de espinacas Fruta	

En el comedor se elaboran 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.-Apio 10.-cacahuets 11.-Frutos de cáscara. 12.- Altramuces 13.-Mostaza 14.- sulfitos