



## MENÚ MAYO 2021

### LA ASUNCIÓN INFANTIL Y PRIMARIA MIÉRCOLES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<p>PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p>CANELONES GRATINADOS 3 Y 4 AÑOS: PASTA GRATINADA</p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA</p> <p>FABADA VEGETAL</p> <p>PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA</p> <p>GUISADO DE SEPIA</p> <p>TORTILLA DE CEBOLLA ECO CON QUESO MANCHEGO</p> <p>HELADO</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS</p> <p>PAN INTEGRAL</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>LONGANIZAS CON PATATAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN- FRUTOS SECOS ED. INF: NO F. SECOS</p> <p>ARROZ CON ACELGAS</p> <p>PESCADO FRESCO ANDALUZA CON ENSALADA ECO</p> <p>FRUTA</p>
10	11	12	13	14
<p>MEAT FREE MONDAY</p> <p>LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA</p> <p>PIZZA BOLONESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, QUESO)</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p>ESPAGUETIS INTEGRAL AL PESTO ED. INF: AL PESTO ROSSO</p> <p>JUREL A LA MADRILENA CON SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN</p> <p>SOPA MARAVILLA</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATAS ASADA</p> <p>YOGURT</p>	<p>PAN-HUMUS CON NACHOS</p> <p>ARROZ A BANDA CON ALLIOLI</p> <p>TORTILLA DE ESPINACAS Y TOMATE EN RODAJAS</p> <p>FRUTA ECO</p>	<p>PAN-CANÓNICOS, TOMATE, PERA , Y CACAHUETES</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</p> <p>ENTREMUSLO A LA PLANCHA CALABACÍN EN TEMPURA ED. INF: EN SALSA</p> <p>FRUTA</p>
17	18	19	20	21
<p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO</p> <p>PAN INTEGRAL</p> <p>FIDEUÁ DE CHAMPIÑONES</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>POLLO A LA BARBACOA CON VERDURAS ECO</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN- FRUTOS SECOS ED. INF: NO F. SECOS</p> <p>ARROZ A LA CUBANA</p> <p>ANILLAS DE CALAMAR ORLI CON ENSALADA ECO</p> <p>YOGURT LÍQUIDO</p>	<p>PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES)</p> <p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>"GOULASH" DE TERNERA CON COUS-COUS</p> <p>FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA</p>	<p>PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, QUESO</p> <p>ESPIRALES TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, QUESO)</p> <p>CARBONERO ORLOFF CON PATATA PANADERA</p> <p>FRUTA</p>
24	25	26	27	28
<p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS</p> <p>ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA)</p> <p>TORTILLA FRANCESA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS</p> <p>FRUTA</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS (LENTEJAS Y VERDURAS ECO)</p> <p>PIZZA DE ATÚN</p> <p>GRANIZADO DE PIÑA</p>	<p>PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS</p> <p>CREMA DE VERDURAS ECO</p> <p>CARNE EMPANADA CON PISTO</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN INTEGRAL- LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS</p> <p>MACARRONES ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS)</p> <p>MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y QUESO</p> <p>ARROZ DE COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS CON GUARNICIÓN</p> <p>HELADO</p>
31				
<p>COMIDA ESPECIAL</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>HAMBURGUESA, QUESO Y PATATAS</p> <p>BOMBONES NATA</p>				


EN LA ETAPA DE INFANTIL NO SE DARÁ FRUTOS SECOS, ESTOS SE SUSTITUIRÁN POR OTRO INGREDIENTE

**MENÚ MAYO 2021**  
**LA ASUNCIÓN SECUNDARIA**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p>CANELONES GRATINADOS</p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI</p> <p>FRUTA</p>	<p>4</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA</p> <p>FABADA VEGETAL</p> <p>PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF</p> <p>FRUTA</p>	<p>5</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA</p> <p>GUISADO DE SEPIA</p> <p>TORTILLA DE <b>CEBOLLA ECO</b> CON QUESO MANCHEGO</p> <p>HELADO</p>	<p>6</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS</p> <p><b>PAN INTEGRAL</b></p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>LONGANIZAS CON PATATAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>7</p> <p>PAN- FRUTOS SECOS</p> <p>ARROZ CON ACELGAS</p> <p>PESCADO FRESCO ANDALUZA <b>CON ENSALADA ECO</b></p> <p>FRUTA</p>
<p>MEAT FREE MONDAY 10</p> <p>LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA</p> <p>PIZZA BOLONESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, QUESO)</p> <p>FRUTA</p>	<p>11</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p><b>ESPAGUETIS INTEGRAL</b> AL PESTO</p> <p>JUREL A LA MADRILENA CON SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>12</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN</p> <p>SOPA MARAVILLA</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATAS ASADA</p> <p>YOGURT</p>	<p>13</p> <p>PAN-HUMUS CON NACHOS</p> <p>ARROZ A BANDA CON ALLIOLI</p> <p>TORTILLA DE ESPINACAS Y TOMATE EN RODAJAS</p> <p><b>FRUTA ECO</b></p>	<p>14</p> <p>PAN-CANÓNICOS, TOMATE, PERA , Y CACAHUETES</p> <p><b>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b></p> <p>ENTREMUSLO A LA PLANCHA CALABACÍN EN TEMPURA</p> <p>FRUTA</p>
<p>17</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO</p> <p><b>PAN INTEGRAL</b></p> <p>FIDEUÁ DE CHAMPIÑONES</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p>18</p> <p>PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>POLLO A LA BARBACOA CON <b>VERDURAS ECO</b></p> <p>FRUTA</p>	<p>19</p> <p>PAN- FRUTOS SECOS</p> <p>ARROZ A LA CUBANA</p> <p>ANILLAS DE CALAMAR ORLI <b>CON ENSALADA ECO</b></p> <p>YOGURT LÍQUIDO</p>	<p>20</p> <p>PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES)</p> <p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>"GOULASH" DE TERNERA CON COUS-COUS</p> <p>FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA</p>	<p>21</p> <p>PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, QUESO</p> <p>ESPIRALES TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, QUESO)</p> <p>CARBONERO ORLOFF CON PATATA PANADERA</p> <p>FRUTA</p>
<p>24</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS</p> <p>ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA)</p> <p>TORTILLA FRANCESA Y CROQUETAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>25</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ</p> <p><b>LENTEJAS ESTOFADAS (LENTEJAS Y VERDURAS ECO)</b></p> <p>PIZZA DE ATÚN</p> <p>GRANIZADO DE PIÑA</p>	<p>26</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS</p> <p><b>CREMA DE VERDURAS ECO</b></p> <p>CARNE EMPANADA CON PISTO Y PATATAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>27</p> <p><b>PAN INTEGRAL-</b> LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS</p> <p>MACARRONES ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS)</p> <p>MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p>28</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y QUESO</p> <p>ARROZ DE COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS CON GUARNICIÓN</p> <p>HELADO</p>
<p>31</p> <p>COMIDA ESPECIAL</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>HAMBURGUESA COMPLETA CON PATATAS</p> <p>PROFITEROLES</p>				

**MENÚ MAYO 2021**  
**NO ALUBIAS, JUDIA VERDE NI GARROFÓN**


LA ASUNCIÓN PRIMARIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p>CANELONES GRATINADOS</p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI</p> <p>FRUTA</p>	<p>4</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA</p> <p><b>CREMA DE VERDURAS</b></p> <p>PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF</p> <p>FRUTA</p>	<p>5</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA</p> <p>GUISADO DE SEPIA</p> <p>TORTILLA DE <b>CEBOLLA ECO</b> CON QUESO MANCHEGO</p> <p>HELADO</p>	<p>6</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS</p> <p><b>PAN INTEGRAL</b></p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>LONGANIZAS CON PATATAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>7</p> <p>PAN- FRUTOS SECOS</p> <p>ARROZ CON ACELGAS <b>NO ALUBIAS</b></p> <p>PESCADO FRESCO ANDALUZA <b>CON ENSALADA ECO</b></p> <p>FRUTA</p>
<p>MEAT FREE MONDAY 10</p> <p>LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA</p> <p>PIZZA BOLONESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, QUESO)</p> <p>FRUTA</p>	<p>11</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p><b>ESPAGUETIS INTEGRAL</b> AL PESTO</p> <p>JUREL A LA MADRILENA CON SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>12</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN</p> <p>SOPA MARAVILLA</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA (<b>NO J. VERDES</b>) CON PATATAS ASADA</p> <p>YOGURT</p>	<p>13</p> <p>PAN-HUMUS CON NACHOS</p> <p>ARROZ A BANDA CON ALLIOLI</p> <p>TORTILLA DE ESPINACAS Y TOMATE EN RODAJAS</p> <p><b>FRUTA ECO</b></p>	<p>14</p> <p>PAN-CANÓNICOS, TOMATE, PERA , Y CACAHUETES</p> <p><b>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b></p> <p>ENTREMUSLO A LA PLANCHA CALABACÍN EN TEMPURA</p> <p>FRUTA</p>
<p>17</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO</p> <p><b>PAN INTEGRAL</b></p> <p>FIDEUÁ DE CHAMPIÑONES</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p>18</p> <p>PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>POLLO A LA BARBACOA CON <b>VERDURAS ECO</b></p> <p>FRUTA</p>	<p>19</p> <p>PAN- FRUTOS SECOS</p> <p>ARROZ A LA CUBANA</p> <p>ANILLAS DE CALAMAR ORLI <b>CON ENSALADA ECO</b></p> <p>YOGURT LÍQUIDO</p>	<p>20</p> <p>PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES)</p> <p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>"GOULASH" DE TERNERA CON COUS-COUS</p> <p>FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA</p>	<p>21</p> <p>PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, QUESO</p> <p>ESPIRALES TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, QUESO)</p> <p>CARBONERO ORLOFF CON PATATA PANADERA</p> <p>FRUTA</p>
<p>24</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS</p> <p>ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA)</p> <p>TORTILLA FRANCESA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS</p> <p>FRUTA</p>	<p>25</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ</p> <p><b>LENTEJAS ESTOFADAS (LENTEJAS Y VERDURAS ECO)</b></p> <p>PIZZA DE ATÚN</p> <p>GRANIZADO DE PIÑA</p>	<p>26</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS</p> <p><b>CREMA DE VERDURAS ECO</b></p> <p>CARNE EMPANADA CON PISTO</p> <p>FRUTA</p>	<p>27</p> <p><b>PAN INTEGRAL-</b> LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS</p> <p>MACARRONES ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS)</p> <p>MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p>28</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y QUESO</p> <p>ARROZ DE COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS CON GUARNICIÓN</p> <p>HELADO</p>
<p>31</p> <p>COMIDA ESPECIAL</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>HAMBURGUESA, QUESO Y PATATAS</p> <p>PROFITEROLES</p>				

EN LA ETAPA DE INFANTIL NO SE DARÁ FRUTOS SECOS, ESTOS SE SUSTITUIRÁN POR OTRO INGREDIENTE

**MENÚ MAYO 2021**  
**HIPEROXAURIA**

LA ASUNCIÓN INFANTIL


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p>CANELONES GRATINADOS 3 Y 4 AÑOS: PASTA GRATINADA MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI</p> <p>FRUTA</p>	<p>4</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA</p> <p>FABADA VEGETAL</p> <p>PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF</p> <p>FRUTA</p>	<p>5</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA</p> <p>GUISADO DE SEPIA</p> <p>TORTILLA DE CEBOLLA ECO CON QUESO MANCHEGO</p> <p>HELADO</p>	<p>6</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS</p> <p>PAN INTEGRAL SOPA DE COCIDO</p> <p>LONGANIZAS CON PATATAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>7</p> <p>PAN- FRUTOS SECOS ED. INF: NO F. SECOS ARROZ NO ACELGAS</p> <p>PESCADO FRESCO ANDALUZA CON ENSALADA ECO</p> <p>FRUTA</p>
<p>MEAT FREE MONDAY 10</p> <p>LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA</p> <p>PIZZA BOLOÑESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, QUESO)</p> <p>FRUTA</p>	<p>11</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p>ESPAGUETIS INTEGRAL AL PESTO ED. INF: AL PESTO ROSSO JUREL A LA MADRILENA CON SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>12</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN</p> <p>SOPA MARAVILLA</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATAS ASADA</p> <p>YOGURT</p>	<p>13</p> <p>PAN-HUMUS CON NACHOS</p> <p>ARROZ A BANDA CON ALLIOLI TORTILLA NO ESPINACAS Y TOMATE EN RODAJAS</p> <p>FRUTA ECO</p>	<p>14</p> <p>PAN-CANÓNICOS, TOMATE, PERA , Y CACAHUETES</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</p> <p>ENTREMUSLO A LA PLANCHA CALABACÍN EN TEMPURA ED. INF: EN SALSAS</p> <p>FRUTA</p>
<p>17</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO</p> <p>PAN INTEGRAL FIDEUÁ DE CHAMPIÑONES</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p>18</p> <p>PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>POLLO A LA BARBACOA CON VERDURAS ECO</p> <p>FRUTA</p>	<p>19</p> <p>PAN- FRUTOS SECOS ED. INF: NO F. SECOS ARROZ A LA CUBANA</p> <p>ANILLAS DE CALAMAR ORLI CON ENSALADA ECO</p> <p>YOGURT LÍQUIDO</p>	<p>20</p> <p>PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES) CREMA DE CALABACÍN</p> <p>"GOULASH" DE TERNERA CON COUS-COUS</p> <p>FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA</p>	<p>21</p> <p>PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, QUESO</p> <p>ESPIRALES TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, QUESO) CARBONERO ORLOFF CON PATATA PANADERA</p> <p>FRUTA</p>
<p>24</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS</p> <p>ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA) TORTILLA FRANCESA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS</p> <p>FRUTA</p>	<p>25</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS (LENTEJAS Y VERDURAS ECO) PIZZA DE ATÚN</p> <p>GRANIZADO DE PIÑA</p>	<p>26</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS</p> <p>CREMA DE VERDURAS ECO</p> <p>CARNE EMPANADA CON PISTO</p> <p>FRUTA</p>	<p>27</p> <p>PAN INTEGRAL- LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS</p> <p>MACARRONES ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS) MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p>28</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y QUESO</p> <p>ARROZ DE COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS CON GUARNICIÓN</p> <p>HELADO</p>
<p>31</p> <p>COMIDA ESPECIAL</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>HAMBURGUESA, QUESO Y PATATAS</p> <p>BOMBONES DE NATA</p>				

EN LA ETAPA DE INFANTIL NO SE DARÁ FRUTOS SECOS, ESTOS SE SUSTITUIRÁN POR OTRO INGREDIENTE

**NO PUEDE TOMAR ALIMENTOS DE HOJA VERDE NI CHOCOLATE**


**MENÚ MAYO 2021**  
**PESCADO+MARISCO**

LA ASUNCIÓN INF

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p><b>PASTA AL ORÉGANO</b></p> <p><b>LOMO A LA PLANCHA</b> CON BROCOLI</p> <p>FRUTA</p>	<p>4</p> <p>PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA</p> <p>FABADA VEGETAL</p> <p>PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF</p> <p>FRUTA</p>	<p>5</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA</p> <p><b>HERVIDO VALENCIANO</b></p> <p>TORTILLA DE <b>CEBOLLA ECO</b> CON QUESO MANCHEGO</p> <p>HELADO</p>	<p>6</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS</p> <p><b>PAN INTEGRAL</b> SOPA DE COCIDO</p> <p>LONGANIZAS CON PATATAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>7</p> <p>PAN-<b>NO FRUTOS SECOS</b></p> <p>ARROZ CON ACELGAS</p> <p><b>TORTILLA FRANCESA</b> <b>CON ENSALADA ECO</b></p> <p>FRUTA</p>
<p>MEAT FREE MONDAY 10</p> <p>LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA</p> <p>PIZZA BOLONESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, QUESO)</p> <p>FRUTA</p>	<p>11</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS</p> <p><b>ESPAGUETIS INTEGRAL</b> AL PESTO ROSSO</p> <p><b>HUEVO REVUELTO CON</b> SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>12</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y <b>NO ATÚN</b></p> <p>SOPA MARAVILLA</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATAS ASADA</p> <p>YOGURT</p>	<p>13</p> <p>PAN-HUMUS CON NACHOS</p> <p><b>ARROZ BLANCO CON TOMATE</b></p> <p>TORTILLA DE ESPINACAS Y TOMATE EN RODAJAS</p> <p><b>FRUTA ECO</b></p>	<p>14</p> <p>PAN-CANÓNICOS, TOMATE, PERA , Y CACAHUETES</p> <p><b>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b></p> <p>ENTREMUSLO EN SALSA CALABACÍN EN TEMPURA (NATURAL)</p> <p>FRUTA</p>
<p>17</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO</p> <p><b>PAN INTEGRAL</b> FIDEUÁ DE CHAMPIÑONES</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p>18</p> <p>PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>POLLO A LA BARBACOA CON <b>VERDURAS ECO</b></p> <p>FRUTA</p>	<p>19</p> <p>PAN-<b>NO FRUTOS SECOS</b></p> <p>ARROZ A LA CUBANA</p> <p><b>ROLLITO PRIMAVERA</b> CON <b>ENSALADA ECO</b></p> <p>YOGURT LÍQUIDO</p>	<p>20</p> <p>PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES)</p> <p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>"GOULASH" DE TERNERA CON COUS-COUS</p> <p>FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA</p>	<p>21</p> <p>PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, QUESO</p> <p>ESPIRALES TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, QUESO)</p> <p><b>TORTILLA FRANCESA</b> CON PATATA PANADERA</p> <p>FRUTA</p>
<p>24</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS</p> <p>ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA)</p> <p>TORTILLA FRANCESA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS</p> <p>FRUTA</p>	<p>25</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ</p> <p><b>LENTEJAS ESTOFADAS</b> <b>(LENTEJAS Y VERDURAS ECO)</b> <b>PIZZA DE VERDURAS</b></p> <p>GRANIZADO DE PIÑA</p>	<p>26</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS</p> <p><b>CREMA DE VERDURAS ECO</b></p> <p>CARNE EMPANADA CON PISTO</p> <p>FRUTA</p>	<p>27</p> <p><b>PAN INTEGRAL-</b> LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS</p> <p>MACARRONES ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS)</p> <p><b>LOMO PLANCHA CON</b> CON MAÍZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p>28</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y QUESO</p> <p>ARROZ DE COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS CON GUARNICIÓN</p> <p>HELADO</p>
<p>31</p> <p>COMIDA ESPECIAL</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>HAMBURGUESA, QUESO Y PATATAS</p> <p>BOMBONES DE NATA</p>				

**MENÚ MAYO 2021**  
**CELIACOS**

LA ASUNCIÓN SECUNDARIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p align="center">3</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>PASTA SIN GLUTEN AL ORÉGANO</b></p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI</p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">4</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA <b>PAN SIN GLUTEN</b> FABADA VEGETAL</p> <p>PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF</p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">5</p> <p>LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA <b>PAN SIN GLUTEN</b> GUISADO DE SEPIA</p> <p>TORTILLA DE <b>CEBOLLA ECO</b> CON QUESO MANCHEGO</p> <p><b>HELADO SIN GLUTEN</b></p>	<p align="center">6</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> SOPA DE COCIDO <b>hecha con su pasta</b> (sin concentrado) LONGANIZAS <b>sin gluten</b> CON PATATAS <b>fritas a parte</b></p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">7</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN- FRUTOS SECOS SIN GLUTEN</b></p> <p>ARROZ CON ACELGAS</p> <p>PESCADO FRESCO <b>a la plancha</b> <b>CON ENSALADA ECO</b></p> <p>FRUTA</p>
<p align="center">10</p> <p><b>MEAT FREE MONDAY</b> LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, NO CEBOLLA CRUJIENTE <b>CREMA DE VERDURAS</b></p> <p><b>PANINI con su pan sin gluten</b> <b>A LOS 4 QUESOS</b></p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">11</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>ESPAGUETIS sin gluten</b> AL PESTO</p> <p><b>JUREL AL HORNO</b> CON SALTEADO DE CARLOTA Y <b>PIPAS SIN GLUTEN</b></p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">12</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN <b>PAN SIN GLUTEN</b> SOPA MARAVILLA <b>hecha con su pasta</b> (sin concentrado) <b>ALBÓNDIGAS sin gluten</b> A LA JARDINERA CON PATATAS ASADA</p> <p>YOGURT</p>	<p align="center">13</p> <p>HUMUS CON <b>NACHOS de maíz</b> <b>PAN SIN GLUTEN</b> ARROZ A BANDA CON ALLIOLI TORTILLA DE ESPINACAS <b>Y TOMATE EN RODAJAS</b></p> <p><b>FRUTA ECO</b></p>	<p align="center">14</p> <p>CANÓNICOS, TOMATE, PERA, Y CACAHUETES-<b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b></p> <p>ENTREMUSLO A LA PLANCHA <b>CALABACÍN A LA PLANCHA</b></p> <p>FRUTA</p>
<p align="center">17</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>PASTA SIN GLUTEN CON CHAMPIÑONES,</b> <b>TOMATE NATURAL. OREGANO</b> TORTILLA FRANCESA CON QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">18</p> <p>LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, TOMATE, <b>PIPAS sin gluten-PAN SIN GLUTEN</b> POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>POLLO A LA BARBACOA CON <b>VERDURAS ECO</b></p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">19</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN- FRUTOS SECOS SIN GLUTEN</b></p> <p>ARROZ A LA CUBANA</p> <p>ANILLAS DE CALAMAR <b>a la plancha</b> CON <b>ENSALADA ECO</b></p> <p>YOGURT LÍQUIDO</p>	<p align="center">20</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN-ENSALADA</b> PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES) CREMA DE CALABACÍN</p> <p>"GOULASH" DE TERNERA <b>no harina</b> <b>CON GUI SANTES</b></p> <p>FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA</p>	<p align="center">21</p> <p>LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, QUESO <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>ESPIRALES sin gluten</b> TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, QUESO) CARBONERO ORLOFF <b>la mahonesa sin gluten</b> CON PATATA PANADERA <b>frita a parte</b></p> <p>FRUTA</p>
<p align="center">24</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> ARROZ MILANESA (GUI SANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA) TORTILLA FRANCESA Y <b>CHAMPIÑONES</b> <b>SALTEADOS</b></p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">25</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ</p> <p><b>PASTA sin gluten SALTEADA</b> <b>CON VERDURAS</b> <b>PANINI con pan sin gluten</b> DE ATÚN</p> <p>GRANIZADO DE PIÑA</p>	<p align="center">26</p> <p>LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y <b>PIPAS sin gluten</b> <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>CREMA DE VERDURAS ECO</b></p> <p><b>CARNE a la plancha</b> CON PISTO Y PATATAS <b>fritas a parte</b></p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">27</p> <p>LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>MACARRONES sin gluten</b> ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS) MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p align="center">28</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y QUESO <b>PAN SIN GLUTEN</b> ARROZ DE COSTILLAS (sin concentrado) <b>POLLO en salsa</b> CON GUARNICIÓN</p> <p><b>HELADO SIN GLUTEN</b></p>
<p align="center">31</p> <p><b>COMIDA ESPECIAL (SIN GLUTEN)</b></p> <p>SOPA DE COCIDO <b>hecha con su pasta</b> (sin concentrado) <b>HAMBURGUESA sin gluten, QUESO</b> <b>Y PATATAS fritas a parte</b></p> <p><b>HELADO SIN GLUTEN</b></p>				

**CELIAQUÍA**

PAN Y BASES DE PIZZA NO PUEDE COMER, TIENE QUE SER "SIN GLUTEN"  
NO PUEDEN PAN RALLADO NI HARINA NORMAL, TIENE QUE SER "SIN GLUTEN", ANTE LA DUDA, HACERLO A LA PLANCHA O AL HORNO  
NO PUEDE PASTA NI PASTA DE SOPA NORMAL, TIENE QUE SER ESPECIAL "SIN GLUTEN", POR LO TANTO TAMPOCO PUEDE NI CANELONES, NI RAVIOLIS.  
COLORANTE Y PIMENTÓN "SIN GLUTEN"  
SIEMPRE QUE TENGAIS QUE FREIR ALGO PARA ÉL, NUNCA EN FREIDORA, SIEMPRE A PARTE, A NO SER QUE TENGAIS UNA EXCLUSIVA PARA PATATAS.  
NO PUEDE NINGUN PRECOCINADO QUE VAYA REBOZADO O EMPANADO  
EL EMBUTIDO Y EL FIAMBRE TIENE QUE SE "SIN GLUTEN"  
NO PUEDE NINGÚN CONCENTRADO DE CARNE, POLLO NI PESCADO  
NO PUEDE LENTEJAS POR PODER CONTENER TRAZAS

**MENÚ MAYO 2021**  
**CELIACOS**

LA ASUNCIÓN PRIMARIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>PASTA SIN GLUTEN AL ORÉGANO</b></p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI</p> <p>FRUTA</p>	<p>4</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA <b>PAN SIN GLUTEN</b> FABADA VEGETAL</p> <p>PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF</p> <p>FRUTA</p>	<p>5</p> <p>LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA <b>PAN SIN GLUTEN</b> GUISADO DE SEPIA</p> <p>TORTILLA DE <b>CEBOLLA ECO</b> CON QUESO MANCHEGO</p> <p><b>HELADO SIN GLUTEN</b></p>	<p>6</p> <p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> SOPA DE COCIDO <b>hecha con su pasta</b> (sin concentrado) LONGANIZAS <b>sin gluten</b> CON PATATAS <b>fritas a parte</b></p> <p>FRUTA</p>	<p>7</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN- FRUTOS SECOS SIN GLUTEN</b></p> <p>ARROZ CON ACELGAS</p> <p>PESCADO FRESCO <b>a la plancha</b> <b>CON ENSALADA ECO</b></p> <p>FRUTA</p>
<p>MEAT FREE MONDAY 10</p> <p>LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, <b>NO CEBOLLA CRUJIENTE</b> <b>CREMA DE VERDURAS</b></p> <p><b>PANINI con su pan sin gluten</b> <b>A LOS 4 QUESOS</b></p> <p>FRUTA</p>	<p>11</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>ESPAGUETIS sin gluten</b> AL PESTO</p> <p><b>JUREL AL HORNO</b> CON SALTEADO DE CARLOTA Y <b>PIPAS SIN GLUTEN</b></p> <p>FRUTA</p>	<p>12</p> <p>PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN <b>PAN SIN GLUTEN</b> SOPA MARAVILLA <b>hecha con su pasta</b> (sin concentrado) <b>ALBÓNDIGAS sin gluten</b> A LA JARDINERA CON PATATAS ASADA</p> <p>YOGURT</p>	<p>13</p> <p>HUMUS CON <b>NACHOS de maíz</b> <b>PAN SIN GLUTEN</b> ARROZ A BANDA CON ALLIOLI TORTILLA DE ESPINACAS Y TOMATE EN RODAJAS</p> <p><b>FRUTA ECO</b></p>	<p>14</p> <p>CANÓNICOS, TOMATE, PERA, Y CACAHUETES-<b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b></p> <p>ENTREMUSLO A LA PLANCHA <b>CALABACÍN A LA PLANCHA</b></p> <p>FRUTA</p>
<p>17</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>PASTA SIN GLUTEN CON CHAMPIÑONES,</b> <b>TOMATE NATURAL. OREGANO</b> TORTILLA FRANCESA CON QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p>18</p> <p>LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, TOMATE, <b>PIPAS sin gluten-PAN SIN GLUTEN</b> POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>POLLO A LA BARBACOA CON <b>VERDURAS ECO</b></p> <p>FRUTA</p>	<p>19</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN- FRUTOS SECOS SIN GLUTEN</b></p> <p>ARROZ A LA CUBANA</p> <p>ANILLAS DE CALAMAR <b>a la plancha</b> CON <b>ENSALADA ECO</b></p> <p>YOGURT LÍQUIDO</p>	<p>20</p> <p><b>PAN SIN GLUTEN-ENSALADA PROVENZAL</b> (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES) CREMA DE CALABACÍN</p> <p>"GOULASH" DE TERNERA <b>no harina</b> <b>CON GUI SANTES</b></p> <p>FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA</p>	<p>21</p> <p>LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, QUESO <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>ESPIRALES sin gluten</b> TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, QUESO) CARBONERO ORLOFF <b>la mahonesa sin gluten</b> CON PATATA PANADERA <b>frita a parte</b></p> <p>FRUTA</p>
<p>24</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> ARROZ MILANESA (GUI SANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA) TORTILLA FRANCESA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS</p> <p>FRUTA</p>	<p>25</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ</p> <p><b>PASTA sin gluten SALTEADA</b> <b>CON VERDURAS</b> <b>PANINI con pan sin gluten</b> DE ATÚN</p> <p>GRANIZADO DE PIÑA</p>	<p>26</p> <p>LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y <b>PIPAS sin gluten</b> <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>CREMA DE VERDURAS ECO</b></p> <p><b>CARNE a la plancha</b> CON PISTO</p> <p>FRUTA</p>	<p>27</p> <p>LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS <b>PAN SIN GLUTEN</b> <b>MACARRONES sin gluten</b> ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS) MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p>28</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y QUESO <b>PAN SIN GLUTEN</b> ARROZ DE COSTILLAS (sin concentrado) <b>POLLO en salsa</b> CON GUARNICIÓN</p> <p><b>HELADO SIN GLUTEN</b></p>
<p>31</p> <p><b>COMIDA ESPECIAL (SIN GLUTEN)</b></p> <p>SOPA DE COCIDO <b>hecha con su pasta</b> (sin concentrado) <b>HAMBURGUESA sin gluten, QUESO</b> <b>Y PATATAS fritas a parte</b></p> <p><b>HELADO SIN GLUTEN</b></p>				


**CELIAQUÍA**

PAN Y BASES DE PIZZA NO PUEDE COMER, TIENE QUE SER "SIN GLUTEN"  
NO PUEDEN PAN RALLADO NI HARINA NORMAL, TIENE QUE SER "SIN GLUTEN", ANTE LA DUDA, HACERLO A LA PLANCHA O AL HORNO  
NO PUEDE PASTA NI PASTA DE SOPA NORMAL, TIENE QUE SER ESPECIAL "SIN GLUTEN", POR LO TANTO TAMPOCO PUEDE NI CANELONES, NI RAVIOLIS.  
COLORANTE Y PIMENTÓN "SIN GLUTEN"  
SIEMPRE QUE TENGAIS QUE FREIR ALGO PARA ÉL, NUNCA EN FREIDORA, SIEMPRE A PARTE, A NO SER QUE TENGAIS UNA EXCLUSIVA PARA PATATAS.  
NO PUEDE NINGUN PRECOCINADO QUE VAYA REBOZADO O EMPANADO  
EL EMBUTIDO Y EL FIAMBRE TIENE QUE SE "SIN GLUTEN"  
NO PUEDE NINGUN CONCENTRADO DE CARNE, POLLO NI PESCADO  
NO PUEDE LENTEJAS POR PODER CONTENER TRAZAS

## MENÚ MAYO 2021

LA ASUNCIÓN PRIMARIA

### ALERGIA A LA PROTEINA DE LA VACA (leche de vaca, queso, yogurt, derivados y la proteína de la vaca)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS  <b style="color: red;">PASTA AL ORÉGANO</b> (SIN QUESO) MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI  FRUTA	PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA  FABADA VEGETAL  PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF  FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA  GUISADO DE SEPIA  TORTILLA DE <b style="color: green;">CEBOLLA ECO</b> <b style="color: red;">NO QUESO MANCHEGO</b>  <b style="color: red;">HELADO SIN LACTOSA</b>	LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS <b style="color: red;">PAN INTEGRAL</b> SOPA DE COCIDO <b style="color: red;">NO HUESOS TERNERA</b> LONGANIZAS <b style="color: red;">sin lactosa ni prot vaca</b> CON PATATAS  FRUTA	PAN- FRUTOS SECOS  ARROZ CON ACELGAS <b style="color: red;">NO HUESOS TERNERA</b> PESCADO FRESCO ANDALUZA <b style="color: red;">freir a parte</b> <b style="color: green;">CON ENSALADA ECO</b>  FRUTA
10	11	12	13	14
<b style="color: blue;">MEAT FREE MONDAY</b> LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA  PIZZA BOLONESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, <b style="color: red;">NO QUESO</b> ) FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS  <b style="color: red;">ESPAGUETIS INTEGRAL</b> AL PESTO <b style="color: red;">NO QUESO</b> JUREL A LA MADRILENA CON SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS  FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN  SOPA MARAVILLA <b style="color: red;">NO HUESOS TERNERA</b> <b style="color: red;">POLLO O PAVO A LA JARDINERA</b> CON PATATAS ASADA  <b style="color: red;">YOGURT SIN LACTOSA</b>	PAN-HUMUS CON NACHOS  ARROZ A BANDA CON ALLIOLI ( <b style="color: red;">sin lactosa</b> ) <b style="color: red;">sino no poner</b> TORTILLA DE ESPINACAS Y TOMATE EN RODAJAS  <b style="color: green;">FRUTA ECO</b>	PAN-CANÓNICOS, TOMATE, PERA , Y CACAHUETES <b style="color: green;">CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b> (no nata, leche ni mantequilla) ENTREMUSLO A LA PLANCHA CALABACIN EN TEMPURA <b style="color: red;">freir a parte</b>  FRUTA
17	18	19	20	21
LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO <b style="color: red;">PAN INTEGRAL</b> <b style="color: red;">PASTA CON CHAMPIÑONES,</b> <b style="color: red;">TOMATE, OREGANO. NO QUESO</b> TORTILLA FRANCESA <b style="color: red;">CON CARLOTA SALTEADA</b>  FRUTA	PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE POTAJE DE GARBANZOS  POLLO A LA <b style="color: red;">BARBACOA sin lactosa</b> CON <b style="color: green;">VERDURAS ECO</b>  FRUTA	PAN-FRUTOS SECOS  ARROZ A LA CUBANA  ANILLAS DE CALAMAR ORLI <b style="color: red;">freir a parte</b> CON <b style="color: green;">ENSALADA ECO</b>  <b style="color: red;">YOGURT SIN LACTOSA</b>	PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES) CREMA DE CALABACÍN (no nata, leche ni mantequilla) <b style="color: red;">"GOULASH" DE POLLO O PAVO</b> CON COUS-COUS  FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA	PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, <b style="color: red;">NO QUESO</b>  ESPIRALES TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, <b style="color: red;">NO QUESO</b> ) CARBONERO ORLOFF <b style="color: red;">mahonesa sin lactosa</b> CON PATATA PANADERA  FRUTA
24	25	26	27	28
PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS  ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA PIMIENTO, <b style="color: red;">CHORIZO sin lactosa</b> , PANCETA) <b style="color: red;">NO HUESOS TERNERA PARA CALDO</b> TORTILLA FRANCESA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS  FRUTA	LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ  <b style="color: green;">LENTEJAS ESTOFADAS</b> <b style="color: green;">(LENTEJAS Y VERDURAS ECO)</b>  PIZZA DE ATÚN (sin queso)  GRANIZADO DE PIÑA	PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS  <b style="color: green;">CREMA DE VERDURAS ECO</b> (no nata, leche ni mantequilla)  CARNE EMPANADA <b style="color: red;">freir a parte</b> CON PISTO  FRUTA	<b style="color: red;">PAN INTEGRAL-</b> LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS  MACARRONES ITALIANA ( <b style="color: red;">NO QUESO</b> ) (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS)  MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO  FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y <b style="color: red;">NO QUESO</b>  ARROZ DE COSTILLAS  <b style="color: red;">POLLO EN SALSA</b> CON GUARNICIÓN  <b style="color: red;">HELADO SIN LACTOSA</b>
31				
COMIDA ESPECIAL  SOPA DE COCIDO  <b style="color: red;">HAMBURGUESA sin lactosa, NO QUESO</b> Y PATATAS  <b style="color: red;">HELADO SIN LACTOSA</b>				

#### INTOLERANCIA Y ALERGIA A LA PROT VACA

\_A LAS TORTILLAS NO PONER NUNCA LECHE

\_NO PUEDEN MANTEQUILLA NI NATA

\_LA MAHONESA TIENE QUE SER QUE NO CONTEGA LACTOSA

\_DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS "NO PROCESADOS" DE LA MARINA

\_NO PUEDEN NINGUNO YA QUE CONTIENEN TRAZAS DE LECHE

\_NO PUEDEN TOMAR NINGÚN TIPO DE CONCENTRADO (NI DE CARNE, NI DE POLLO NI DE PESCADO)

SIEMPRE QUE TENGAIS QUE FREIR ALGO PARA ÉL, NUNCA EN FREIDORA, SIEMPRE A PARTE, A NO SER QUE TENGAIS UNA EXCLUSIVA PARA PATATAS.

\_LOS YOGURES Y LA LECHE SERÁN DE SOJA, **NO PUEDEN "SIN LACTOSA"**

\_LEED INGREDIENTES CARNE PICADA, A VECES LLEVA LACTOSA EN SU COMPOSICIÓN

\_CUANDO HAGAIS CALDO NO PONER HUESOS DE TERNERA

\_NO PUEDEN TOMAR CARNE DE VACA (ternera, picada de ternera, albóndigas ni elaborados con carne mixta)


LEED SIEMPRE LAS ETIQUETAS



## MENÚ MAYO 2021

LA ASUNCIÓN SECUNDARIA

### ALERGIA A LA PROTEINA DE LA VACA (leche de vaca, queso, yogurt, derivados y la proteína de la vaca)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS  <b>PASTA AL ORÉGANO</b> (SIN QUESO) MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI  FRUTA	PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA  FABADA VEGETAL  PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF  FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA  GUISADO DE SEPIA  TORTILLA DE <b>CEBOLLA ECO</b> <b>NO QUESO MANCHEGO</b>  <b>HELADO SIN LACTOSA</b>	LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS <b>PAN INTEGRAL</b> SOPA DE COCIDO <b>NO HUESOS TERNERA</b> LONGANIZAS <b>sin lactosa ni prot vaca</b> CON PATATAS  FRUTA	PAN- FRUTOS SECOS  ARROZ CON ACELGAS <b>NO HUESOS TERNERA</b> PESCADO FRESCO ANDALUZA <b>freir a parte</b> <b>CON ENSALADA ECO</b>  FRUTA
10	11	12	13	14
<b>MEAT FREE MONDAY</b> LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA  PIZZA BOLONESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, <b>NO QUESO</b> ) FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS  <b>ESPAGUETIS INTEGRAL</b> AL PESTO <b>NO QUESO</b> JUREL A LA MADRILENA CON SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS  FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN  SOPA MARAVILLA <b>NO HUESOS TERNERA</b> <b>POLLO O PAVO A LA JARDINERA</b> CON PATATAS ASADA  <b>YOGURT SIN LACTOSA</b>	PAN-HUMUS CON NACHOS  ARROZ A BANDA CON ALLIOLI ( <b>sin lactosa</b> ) <b>sino no poner</b> TORTILLA DE ESPINACAS <b>Y TOMATE EN RODAJAS</b>  <b>FRUTA ECO</b>	PAN-CANÓNICOS, TOMATE, PERA , Y CACAHUETES <b>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b> (no nata, leche ni mantequilla) ENTREMUSLO A LA PLANCHA CALABACIN EN TEMPURA <b>freir a parte</b>  FRUTA
17	18	19	20	21
LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO <b>PAN INTEGRAL</b> <b>PASTA CON CHAMPIÑONES,</b> <b>TOMATE, OREGANO. NO QUESO</b> TORTILLA FRANCESA <b>CON CARLOTA SALTEADA</b>  FRUTA	PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE POTAJE DE GARBANZOS  POLLO A LA <b>BARBACOA sin lactosa</b> CON <b>VERDURAS ECO</b>  FRUTA	PAN-FRUTOS SECOS  ARROZ A LA CUBANA  ANILLAS DE CALAMAR ORLI <b>freir a parte</b> CON <b>ENSALADA ECO</b>  <b>YOGURT SIN LACTOSA</b>	PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES) CREMA DE CALABACÍN (no nata, leche ni mantequilla) <b>"GOULASH" DE POLLO O PAVO</b> CON COUS-COUS  FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA	PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, <b>NO QUESO</b>  ESPIRALES TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, CEBOLLA, ALBAHACA, PAVO, <b>NO QUESO</b> ) CARBONERO ORLOFF <b>mahonesa sin lactosa</b> CON PATATA PANADERA  FRUTA
24	25	26	27	28
PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS  ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA PIMIENTO, CHORIZO <b>sin lactosa</b> , PANCETA) <b>NO HUESOS TERNERA PARA CALDO</b> TORTILLA FRANCESA Y <b>CHAMPIÑONES</b> <b>SALTEADOS</b>  FRUTA	LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ  <b>LENTEJAS ESTOFADAS</b> <b>(LENTEJAS Y VERDURAS ECO)</b>  PIZZA DE ATÚN (sin queso)  GRANIZADO DE PIÑA	PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS  <b>CREMA DE VERDURAS ECO</b> (no nata, leche ni mantequilla)  CARNE EMPANADA <b>freir a parte</b> CON PISTO Y PATATAS  FRUTA	<b>PAN INTEGRAL-</b> LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS  MACARRONES ITALIANA ( <b>NO QUESO</b> ) (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS)  MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO  FRUTA	PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y <b>NO QUESO</b>  ARROZ DE COSTILLAS  <b>POLLO EN SALSA</b> CON GUARNICIÓN  <b>HELADO SIN LACTOSA</b>
31				
COMIDA ESPECIAL  SOPA DE COCIDO  <b>HAMBURGUESA sin lactosa, NO QUESO</b> Y PATATAS  <b>HELADO SIN LACTOSA</b>				

#### INTOLERANCIA Y ALERGIA A LA PROT VACA

\_A LAS TORTILLAS NO PONER NUNCA LECHE

\_NO PUEDEN MANTEQUILLA NI NATA

\_LA MAHONESA TIENE QUE SER QUE NO CONTEGA LACTOSA

\_DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS "NO PROCESADOS" DE LA MARINA

\_NO PUEDEN NINGUNO YA QUE CONTIENEN TRAZAS DE LECHE

\_NO PUEDEN TOMAR NINGÚN TIPO DE CONCENTRADO (NI DE CARNE, NI DE POLLO NI DE PESCADO)

SIEMPRE QUE TENGAIS QUE FREIR ALGO PARA ÉL, NUNCA EN FREIDORA, SIEMPRE A PARTE, A NO SER QUE TENGAIS UNA EXCLUSIVA PARA PATATAS.

\_LOS YOGURES Y LA LECHE SERÁN DE SOJA, **NO PUEDEN "SIN LACTOSA"**

\_LEED INGREDIENTES CARNE PICADA, A VECES LLEVA LACTOSA EN SU COMPOSICIÓN


\_CUANDO HAGAIS CALDO NO PONER HUESOS DE TERNERA

\_NO PUEDEN TOMAR CARNE DE VACA (ternera, picada de ternera, albóndigas ni elaborados con carne mixta)

LEED SIEMPRE LAS ETIQUETAS

**MENÚ MAYO 2021**  
**ALERGIA AL HUEVO**

LA ASUNCIÓN INF

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 PAN- LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS <b>PASTA (SIN HUEVO) CON TOMATE AL ORÉGANO</b> MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI FRUTA	4 PAN- LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, SOJA FABADA VEGETAL PAVO AL ESTILO MARROQUÍ CON ARROZ PILAF FRUTA	5 PAN-LECHUGA, TOMATE,, NUECES, MANZANA GUISADO DE SEPIA <b>TORTILLA (CON HARINA DE GARBANZOS) DE CEBOLLA CON QUESO FRESCO, EL MANCHEGO CONTIENE HUEVO</b> <b>HELADO HIELO SIN HUEVO</b>	6 LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS Y OLIVAS NEGRAS <b>PAN INTEGRAL</b> SOPA DE COCIDO <b>(PASTA SIN HUEVO)</b> LONGANIZAS CON PATÁTAS FRUTA	7 PAN- <b>NO FRUTOS SECOS</b> ARROZ CON ACELGAS PESCADO FRESCO ANDALUZA <b>SOLO HARINA Y FRITO APARTE CON ENSALADA ECO</b> FRUTA
10 <b>MEAT FREE MONDAY</b> LECHUGA, TOMATE, MAIZ, PIMIENTO, CEBOLLA CRUJIENTE LENTEJAS JULIANA PIZZA BOLONESA VEGETAL (CARLOTA, CEBOLLA, TOMATE, SOJA TEXTURIZADA, <b>NO QUESO RINYA</b> ) FRUTA	11 PAN-LECHUGA, TOMATE, PEPINO, OLIVAS <b>ESPAGUETIS (SIN HUEVO) AL PESTO ROSSO QUESO SIN HUEVO</b> JUREL A LA MADRILEÑA <b>(SIN HUEVO) FRITO A PARTE</b> CON SALTEADO DE CARLOTA Y PIPAS FRUTA	12 PAN-LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN SOPA MARAVILLA <b>(PASTA SIN HUEVO)</b> ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATAS ASADA YOGURT	13 PAN-HUMUS CON NACHOS ARROZ A BANDA <b>NO ALLIOLI</b> TORTILLA DE ESPINACAS <b>(CON HARINA GARBANZOS)</b> Y TOMATE EN RODAJAS <b>FRUTA ECO</b>	14 PAN-CANÓNIGOS, TOMATE, PERA, Y CACAHUETES <b>CREMA DE ZANAHORIA (ECO)</b> ENTREMUSLO A LA PLANCHA CALABACIN EN TEMPURA <b>frito a parte</b> FRUTA
17 LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO <b>PAN INTEGRAL</b> <b>PASTA sin huevo CON CHAMPIÑONES, TOMATE, OREGANO. NO QUESO RINYA</b> TORTILLA FRANCESA <b>con harina garbanzos</b> <b>CON QUESO NO RINYA</b> FRUTA	18 PAN-LECHUGA, BROTES VERDES, CARLOTA, PIPAS, TOMATE POTAJE DE GARBANZOS <b>(SIN HUEVO DURO)</b> POLLO A LA BARBACOA CON <b>VERDURAS ECO</b> FRUTA	19 PAN- <b>NO FRUTOS SECOS</b> ARROZ A LA CUBANA <b>NO HUEVO</b> ANILLAS DE CALAMAR ORLI <b>fritas a parte</b> CON <b>ENSALADA ECO</b> YOGURT LÍQUIDO	20 PAN- ENSALADA PROVENZAL (TOMATE, OLIVAS, HIERBAS PROVENZALES) CREMA DE CALABACÍN "GOULASH" DE TERNERA <b>CON COUS-COUS (sin huevo)</b> FRESAS, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA	21 PAN- LECHUGA, CHERRY, ESPÁRRAGOS, <b>QUESO NO RINYA</b> ESPIRALES TOSCANA <b>pasta sin huevo (QUESO NO RINYA)</b> CARBONERO ORLOFF <b>NO MAHONESA</b> CON PATATA PANADERA FRUTA
24 PAN-LECHUGA, TOMATE, CARLOTA Y PASAS ARROZ MILANESA (GUISANTES, CARLOTA, PIMIENTO, CHORIZO, PANCETA) <b>TORTILLA FRANCESA con harina garbanzos</b> CHAMPIÑONES SALTEADOS FRUTA	25 LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ <b>LENTEJAS ESTOFADAS (LENTEJAS Y VERDURAS ECO)</b> PIZZA DE ATÚN (mirad ingredientes de la base, <b>sino panini</b> ) (queso no rinya) GRANIZADO DE PIÑA	26 PAN-LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y PIPAS <b>CREMA DE VERDURAS ECO</b> <b>CARNE a la plancha</b> CON PISTO FRUTA	27 <b>PAN INTEGRAL-</b> LECHUGA, TOMATE, RÁBANOS, OLIVAS <b>MACARRONES ITALIANA pasta sin huevo</b> (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS) MERLUZA AL HORNO CON CON MAÍZ SALTEADO FRUTA	28 PAN-LECHUGA, TOMATE, PIÑA Y <b>QUESO no rinya</b> ARROZ DE COSTILLAS <b>(PASTA SIN HUEVO)</b> <b>POLLO EN SALSA</b> CON GUARNICIÓN <b>HELADO HIELO SIN HUEVO</b>
31 COMIDA ESPECIAL SOPA DE COCIDO <b>(PASTA SIN HUEVO)</b> HAMBURGUESA, <b>QUESO sin huevo</b> Y PATÁTAS <b>HELADO HIELO SIN HUEVO</b>				

**ALERGIA AL HUEVO**

**El huevo para hacer las tortillas lo sustituiremos por harina de garbanzos**

\* No poner nunca huevo duro en las ensaladas, ni en las sopas ni legumbres

\* Los flanes, natillas o postres, leer antes la etiqueta, sino puede o tenéis duda, dar un yogurt.

\* Lo helados de vasito de la menorquina, no puede porque contienen trazas de huevo, darle de hielo.

\* Los rebozados y empanados siempre se harán con pan rallado y harina, nunca con huevo.

\* Ante cualquier duda, no dudéis en llamarnos y consultar.

\* LA PASTA puede contener trazas de huevo, por lo que la sustituiremos por pasta de arroz o maíz, a no ser que en el certificado médico conste que puede tomar trazas.

\* LOS HELADOS de hielo de Menorquina pueden contener trazas de huevo, por lo q no se los podemos dar a los intolerantes y/o alérgicos al huevo

a no ser que en el certificado médico conste que puede tomar trazas. Se sustituirá por yogurt o gelatina.

\*El yogurt de Rinya puede contener trazas de huevo.

\* La barra de queso de Rinya y la Rosmar contienen huevo.

¡¡¡ATENCIÓN!!! La barra de queso de ARGAL "EL CASAL" la han modificado y puede contener huevo.

PODEÍS GASTAR EL QUESO EDAM Y CHEDDAR DE EXTRAMAR

\* Freir sus cosas a parte o en la freidora de sólo patatas.