



Colegio Rosarín y Cajas

Menú para alérgicos

2018 marzo

				1 Paella de verduras y pollo Escalope de jamón braseado con ensalada Fruta del tiempo	2 Sopa de Pasta Pollo Asado en su jugo con ensalada mixta Fruta del tiempo
5 Crema de Calabacines Lacón al horno con ensalada mixta Fruta del tiempo	6 Arroz blanco con tomate Salchichas de pavo con ensalada mixta Fruta del tiempo	7 Sopa de Cocido Solomillos de pollo al Curri o en salsa tradicional con ensalada mixta Fruta del tiempo	8 Puré de verduras frescas Hamburguesas de ternera con patatas fritas Fruta del tiempo	9 Macarrones gratinados Escalope de jamón braseado con ensalada mixta Fruta del tiempo	
12 Champiñones con jamón o Puré de verduras frescas Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas Fruta del tiempo	13 Paella de verduras y magro Escalope de pavo braseado con ensalada mixta Fruta del tiempo	14 Crema de calabaza Pollo Asado con ensalada mixta Fruta del tiempo	15 Sopa de picadillo Albóndigas de ternera a la jardinera Fruta del tiempo	16 Lacitos con tomate Lomo Sajonia con ensalada mixta Fruta del tiempo	
19 Arroz con tomate Salchichas frescas pavo al horno con ensalada mixta Fruta del tiempo	20 Puré de verduras frescas Filete de pollo con ensalada mixta Fruta del tiempo	21 Crema de zanahorias Filetes rusos de ternera de ternera Fruta del tiempo	22 Sopa de cocido Cinta de lomo con ensalada mixta Fruta del tiempo	23 INFANTIL I Coditos con tomate Escalope de jamón a la plancha Fruta del tiempo	
26 INFANTIL I Crema de calabaza Filetes rusos de ternera Fruta del tiempo	27 INFANTIL I Paella de verduras Lacón al horno Fruta del tiempo	28 INFANTIL I Sopa de cocido Pollo Asado Fruta del tiempo	29	30	

Este menú no contiene huevo, ni leche, ni pescado, ni gluten