



Colegio Rosarío y Capa

# Menú para alérgicos

# febrero 2018



5

Puré de verduras frescas  
Lomo Sajonia a la plancha con patatas fritas  
Fruta del tiempo

12

Espaguetis Boloñesa  
Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

19

Puré de verduras frescas  
Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

26

Coditos con tomate  
Filetes rusos de ternera con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

6

Macarrones gratinados  
Pollo asado con ensalada de QUINOA O mixta  
Fruta del tiempo

13

Sopa de cocido  
Carne de ternera guisada con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

20

Arroz con tomate  
Salchichas al horno con patatas fritas  
Fruta del tiempo

27

Sopa de cocido  
Carne de ternera guisada con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

7

Crema de zanahorias  
Filetes rusos de ternera con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

14

Crema de calabaza  
Hamburguesa de ternera a la plancha y ensalada mixta  
Fruta del tiempo

21

Sopa de cocido  
Alitas de Pollo Marinadas con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

28

Crema de calabacines  
Solomillos de pollo con arroz blanco  
Fruta del tiempo

1

Arroz blanco con tomate  
Escalope de pavo al horno con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

8

Sopa de picadillo  
Albóndigas de ternera a la jardinera con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

15



22

Crema de zanahorias  
Filetes rusos de ternera con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

2

Sopa de picadillo  
Solomillos de pollo al horno con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

9

Paella de verduras y carne  
Lacón al horno con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

16



23

Arroz Milanesa  
Lacón al horno con ensalada mixta  
Fruta del tiempo

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