



Colegios Ramón y Cajal

Menú para Alérgicos

marzo 2020

2

3
Espaguetis boloñesa
Escalope pavo empanado con
ensalada mixta

4

Crema de calabaza
Solomillos de pollo en salsa
tradicional con arroz

5

Sopa de Cocido
Filetes rusos de ternera a la
plancha con tomate y ensalada
mixta

6

Puré de verduras frescas
Salchichas frescas de pavo con
ensalada mixta

9

Puré de verduras frescas
Cinta de lomo a la plancha con
patatas fritas

10

Paella de verduras y pollo
con ensalada mixta

11

JORNADA GASTRONÓMICA DE
PROTEINA VEGETAL

12

Sopa de picadillo
Albóndigas de ternera a la
jardinera

13

Tallarines con tomate
Filete de pollo con ensalada
mixta

Fruta del tiempo

16

Arroz blanco con tomate
Salchichas de pavo al horno con
ensalada mixta

17

Sopa de verduras
Brochetas de pollo a la plancha
con ensalada mixta

18

Crema de zanahorias
Escalope Milanesa con PATATAS
ASADAS y ensalada mixta

19

Sopa de cocido (sin garbanzos),
col, patata, zanahoria, carne de
morcillo de ternera, chorizo,
pollo y jamón

20

Macarrones gratinados
Solomillos de pollo al horno con
ensalada mixta

Fruta del tiempo

23

Champiñones con jamón o Puré
de verduras frescas
Escalope de pavo a la plancha
con ensalada mixta
Fruta del tiempo

Fruta del tiempo

24

Sopa de cocido
Ragut de ternera y ensalada
mixta
Fruta del tiempo

Fruta del tiempo

25

Macarrones con tomate
Pollo Asado en su jugo con
ensalada mixta
Fruta del tiempo

Fruta del tiempo

26

Arroz Milanesa
Cinta de lomo con ensalada
mixta
Fruta del tiempo

Fruta del tiempo

27

Crema de verduras frescas
Filetes rusos de ternera
Fruta del tiempo

30

Crema de calabaza
Cinta de lomo a la plancha con
patatas fritas
Fruta del tiempo

31

Arroz con tomate
Filete de pollo con ensalada
mixta
Fruta del tiempo

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