



Colegios Ramón y Cajal

Menú para Alérgicos

noviembre 2020

2



9



16

Arroz blanco con tomate
Escalope Milanesa con ensalada mixta
Fruta del tiempo

23

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

30

Macarrones con tomate o naturales
Escalope a la plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

3

Arroz Milanesa
Escalope de pavo con ensalada mixta
Fruta del tiempo

10

Lacitos con Tomate
Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

17

Fideuá de verduras y pollo
Escalope de jamón braseado con ensalada mixta
Fruta del tiempo

24

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

4

Sopa de Cocido
Albóndigas de ternera con patatas
Fruta del tiempo

11

Cocido elaborado sin garbanzos
Sopa de cocido, col, zanahorias, patatas, carne de morcillo de ternera, pollo
Fruta del tiempo

18

Sopa de verduras
Alitas de pollo Marinadas al horno con ensalada mixta
Fruta del tiempo

25

Cocido elaborado sin garbanzos
Sopa, col, zanahorias, patatas, carne de morcillo de ternera, y pollo
Fruta del tiempo

5

Macarrones con tomate
Solomillos de pollo en salsa tradicional con ensalada mixta
Fruta del tiempo

12

Crema de calabaza
Solomillo de Ibérico al horno con arroz blanco
Fruta del tiempo

19

Puré de verduras frescas
Lasaña de carne de ternera
Fruta del tiempo

26

Paella de verduras y pollo
Salchichas de pollo con ensalada mixta
Fruta del tiempo

6

JORNADA GASTRONÓMICA DE PROTEINA VEGETAL
Ensalada Ilustrada
Lasaña de verduras frescas
Fruta del tiempo

13

Ensalada Ilustrada
Pollo asado en su jugo
Fruta del tiempo

20

Sopa de Cocido
Salchichas de pavo frescas al horno con patatas fritas
Fruta del tiempo

27

Crema de calabacines
Ragut de Pavo con ensalada mixta
Fruta de tiempo

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