



LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
	Lechuga, tomate, maíz, zanahoria <i>Lletuga, tomaca, dacsca, safanòria</i> Espaguetis napolitana (con hortalizas y queso) Espaguetis napolitana Bocaditos de rosada Mossets de rosada Fruta/ Fruta CENA: Verduras a la plancha y huevos revueltos con york. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <i>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</i> Crema de verduras naturales con queso Crema de verduras naturals amb formatge Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con pisto (al horno con tomate y hortalizas) Hamburguesa mixta amb samfaina Fruta/ Fruta CENA: Sopa de ave y pescado blanco en salsa. Fruta	Lechuga, tomate, lombarda, pepino <i>Lletuga, tomaca, llombarda, cogombre</i> Lentejas a la Jardinera (con hortalizas) Llentilles amb hortalisses Tortilla de patata y calabacín Truita de creilla i carabasseta Fruta/ Fruta CENA: Ensalada variada y brocheta de pollo casera. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz <i>Lletuga, tomaca, safanòria, dacsca</i> Arroz con verduras Arròs amb verdures Surtido de fiambre (mortadela, chorizo y queso) Assortiment de carn freda Fruta/ Fruta CENA: Crema de verduras y pescado azul al papillote. Fruta
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <i>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</i> Espirales italiana (con tomate y queso) Espirals italiana Rodaja de merluza rebozada con mayonesa Rondanxa de lluç arrebossat amb maionesa Fruta/ Fruta CENA: Guisantes salteados con jamón serrano y tortilla francesa. Fruta	Lechuga, tomate, olivas negras, pepino <i>Lletuga, tomaca, olives negres, cogombre</i> Arroz tres delicias (con huevo, fiambre de york, guisantes y gamba) Arròs tres delícies Albóndigas a la jardinera (carne de cerdo al horno con hortalizas) Mandonguilles a la jardinera Fruta/ Fruta CENA: Sopa juliana y pescado blanco al horno con cebolla. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, dados de pavo <i>Lletuga, tomaca, dacsca, daus de titot</i> Garbanzos estofados (con chorizo y hueso de jamón) Cigrons estofats Huevos rellenos de atún (con mayonesa) Ous farcits de tonyina Fruta/ Fruta CENA: Ensalada de tomate y queso fresco y calamares en salsa verde. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <i>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</i> Patatas marinera (con calamar, merluza, gamba y mejillón) Creilles marinera Lomo sajonia al horno con judias verdes Llommel saxònia al forn amb bajoquetes Fruta/ Fruta CENA: Verduras al horno y ternera a la plancha. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, dados de queso <i>Lletuga, tomaca, dacsca, daus de formatge</i> Sopa de ave con fideos (de carne con gallina, huevo y garbanzos) Sopa d'au amb fideus Muslo de pollo a las hierbas provenzales con zanahoria baby (al horno) Cuixa de pollastre a les herbes provençals amb safanòria baby Fruta/ Fruta CENA: Brócoli gratinado y brocheta de pescado azul casera. Fruta
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <i>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</i> Lentejas con acelgas Llentilles amb bledes Escalope milanese casero con patatas chips (lomo de cerdo empanado) Escalop milanese casolà amb creilles xips Fruta/ Fruta CENA: Champiñon al ajillo y pescado blanco al vapor. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, huevo duro <i>Lletuga, tomaca, dacsca, daus dur</i> Tallarines con tomate y calabacín Tallarins amb tomaca i carabasseta Filete de bacalao meniere (al horno con caldo de pescado) Filet d'abadejo meniere Fruta/ Fruta CENA: Hervido valenciano y pavo rustido. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, zanahoria <i>Lletuga, tomaca, dacsca, safanòria</i> Crema patata y puerro con picatostes caseros Crema de creilla y porro amb crostons cassolans Longanizas lionesa (carne de cerdo al horno con salsa de cebolla) Llonganisses lionesa Fruta/ Fruta CENA: Menestra de verduras y pescadilla al caldo corto. Fruta	Lechuga, tomate, lombarda, atún <i>Lletuga, tomaca, llombarda, tonyina</i> Arroz con tomate Arròs amb tomaca Tortilla de york Truita de pernil dolç Helado/ Gelat CENA: Ensalada variada y sepia en salsa. Fruta	Lechuga, tomate, olivas negras, dados de queso <i>Lletuga, tomaca, olives negres, daus de formatge</i> Arroz al horno (con costilla de cerdo, garbanzos y embutido) Arròs al forn Delicias de calamar Delícies de calamar Fruta/ Fruta CENA: Coliflor rehogada y huevos revueltos con champiñon. Fruta
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <i>Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda</i> Sopa castellana con estrellitas (de carne con gallina, garbanzos, pimentón y jamón serrano) Sopa castellana amb estreletes Lomo adobado en salsa española con guisantes (al horno con salsa de hortalizas) Llommel adobat en salsa espanyola amb pèsols Fruta/ Fruta CENA: Ensalada de arroz y pescado blanco a la plancha con verduras. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, dados de pavo <i>Lletuga, tomaca, dacsca, daus de titot</i> Guisado de patatas con ternera Guisat de creilla amb vedella Filete de merluza en salsa verde (al horno con ajo y perejil) Filete de lluç en salsa verda Fruta/ Fruta CENA: Parrillada de verduras y pechuga de pollo en salsa de setas. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, pepino <i>Lletuga, tomaca, dacsca, cogombre</i> Fideuà de marisco (con merluza, rape, calamar, gamba y mejillón) Fideuà de marisc Tortilla de queso Truita de formatge Fruta/ Fruta CENA: Judías verdes con tomate y pescado azul al horno. Fruta	Lechuga, zanahoria, lombarda, maíz <i>Lletuga, safanòria, llombarda, dacsca</i> Alubias con verduras Fesols amb verdures Pizza IRCO (con fiambre de york, tomate y queso) Pizza IRCO Helado/ Gelat CENA: Ensalada mixta y rollito de ternera con queso. Fruta	
Lechuga, tomate, zanahoria, pepino con vinagreta de fresa <i>Lletuga, tomaca, safanòria, cogombre amb vinagreta de maduixa</i> Ensalada campera (patata, tomate, pimiento, zanahoria, atún, huevo y olivas) Amanida campera Solomillo de pollo empanado con ketchup Filet de pollastre arrebozat amb quetxup Fruta/ Fruta CENA: Espinacas a la catalana y pescado blanco en salsa. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <i>Lletuga, tomaca, dacsca, llombarda</i> Macarrones con bacon y champiñón Macarrons amb bacon i xampinyó Filete de tilapia a la vasca (al horno con huevo, espárrago y guisantes) Filet de tilapia a la vasca Fruta/ Fruta CENA: Ensalada variada y salteado de pavo con hortalizas. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, lombarda <i>Lletuga, tomaca, dacsca, llombarda</i> Arroz del senyoret (con calamar, merluza, gamba y mejillón) Arròs del senyoret Fiambre de york y queso Pernil dolç i formatge Fruta/ Fruta CENA: Sopa de verduras y huevos cocidos con pisto. Fruta		



* La ensalada del día 29 se servirá con un aliño especial: vinagreta de fresa
Fruta de temporada que se sirve durante el mes de septiembre: manzana, plátano, sandía, melón, nectarina, melocotón.

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: ESTE MENÚ NO ES APTO PARA PERSONAS QUE PADECEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS YA QUE CONTIENE LOS ALÉRGICOS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN (RE 1169/2011, Anexo II). INFORME A LA DIRECCIÓN DEL COMEDOR, APORTANDO EL CERTIFICADO MÉDICO PARA QUE EL RESPONSABLE SOLICITE A DIARIO UN MENÚ DISEÑADO Y COCINADO ATENDIENDO A DICHA PRESCRIPCIÓN. NOTA: EN CASO DE NECESIDAD ESPECIAL PUEDE SOLICITAR A SU CENTRO LOS INGREDIENTES QUE COMPONEN LOS PLATOS SERVIDOS.

Las comidas servidas para escolares, pueden incluir alimento/s que causan alergia y/o intolerancia alimentaria que son menos comunes en la población (por ejemplo: alergia a una hortaliza como el tomate, champiñón, haba, a frutas como uva, fresa, kiwi, a pescados como atún, u otros alimentos como especias, chocolate, etc.) Pueden presentarse tantas como alimentos existen. La planificación de estas comidas la realiza la cocinera eliminando o sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.