

ALUMNO _____.

CURSO: _____.

MENÚ ALERGIA A LA LECHE

MENÚ OCTUBRE 2026

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
JUEVES	1	Arroz primavera	Merluza a la plancha con ensalada
VIERNES	2	Puré de verdura	Chuleta de pavo a la plancha con ensalada
LUNES	5	Judías verdes con tomate	Estofado de pavo a la jardineira
MARTES	6	Arroz integral tres delicias	Filete de ternera con ensalada
MIÉRCOLES	7	Crema de zanahoria	Hamburguesa con tomate
JUEVES	8	Crema de calabaza	Cinta de lomo adobado
VIERNES	9	Ensaladilla rusa	Filete de cerdo con ensalada
MARTES	13	Lentejas guisadas	Jamón York a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	14	Crema de patatas	Albóndigas a la jardinera
JUEVES	15	Patatas a la riojana	Ragout de pavo en salsa
VIERNES	16	Arroz integral con salsa de tomate	Pollo a la plancha con ensalada
LUNES	19	Arroz con pollo	Lenguado a la plancha con ensalada
MARTES	20	Patatas guisadas con salsa verde	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	21	Puré de zanahoria	Pavo estofado y verduras
JUEVES	22	Pasta sin gluten con tomate	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
VIERNES	23	Guisantes con beicon	Merluza a la plancha con ensalada
LUNES	26	Arroz campero	Jamón York a la plancha con ensalada
MARTES	27	Judías estofadas	Bacaladitos a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	28	Puré de verduras	Chuleta de pavo al ajillo
JUEVES	29	Judías verdes con tomate	Lacón a la plancha con ensalada
VIERNES	30	Crema de calabaza	Muslitos de pollo con guarnición