

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2</p> <p>Festivo</p>	<p>3 MACARRONES ECOLÓGICOS italiana (con tomate y VERDURAS ECOLÓGICAS y queso)</p> <p>Filete de bacalao a la marinera con ensalada (al horno en salsa de pescado y HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y MAÍZ ECOLÓGICOS) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta en conserva</p>	<p>4 ALUBIAS ECOLÓGICAS a la jardinera (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS) (sin zanahoria)</p> <p>Huevos en salsa aurora con ensalada (al horno con bechamel y tomate; y ensalada de lechuga, TOMATE y PEPINO ECOLÓGICOS) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>5 Guisado de patatas con hortalizas (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Filete de palometa a la bilbaina con ensalada (al horno con HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y LOMBARDA ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>6 Pasta hervida</p> <p>Ragut de ternera con ensalada (al horno en salsa de HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE ECOLÓGICO y dados de queso fresco) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>9 LENTEJAS ECOLÓGICAS con verduras (con PATATA y VERDURAS ECOLÓGICAS) (sin zanahoria)</p> <p>Hamburguesa de ave con pisto asado y ensalada (al horno con tomate y HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y LOMBARDA ECOLÓGICOS) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>10 ESPAGUETIS ECOLÓGICOS con tomate y calabacín (con VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Tortilla española con ensalada (con patata y cebolla; y ensalada de lechuga, TOMATE, PEPINO y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>11 Crema de patata y puerro con queso (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Filete de tilapia a la romana con ensalada (rebozado casero; y ensalada de lechuga, TOMATE ECOLÓGICO y olivas) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>12 Pasta hervida</p> <p>Queso fresco con ensalada (de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y PEPINO ECOLÓGICOS)</p> <p>Yogur</p>	<p>13 Garbanzos de la abuela (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS, chorizo y hueso de jamón) (sin zanahoria)</p> <p>Merluza en salsa mery con ensalada (al horno con ajo y perejil; y ensalada de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>16 Guisado de patatas con pavo (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Huevos cocidos con hortalizas y ensalada (con tomate y HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y PEPINO ECOLÓGICOS) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>17 Fideos a la cazuela de pescado (con merluza, calamar y gamba)</p> <p>Lomo a la manzana con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>18 ALUBIAS ECOLÓGICAS a la jardinera (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS) (sin zanahoria)</p> <p>Pizza de quesos con ensalada (con tomate y orégano; y ensalada de lechuga, TOMATE y MAÍZ ECOLÓGICOS) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>19 Sopa de letras (de carne con gallina, huevo y garbanzos)</p> <p>Filete de palometa meniere con ensalada (al horno con limón y margarina; y ensalada de lechuga, TOMATE y LOMBARDA ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>20 Pasta hervida</p> <p>Tortilla de atún con ensalada (de lechuga, TOMATE ECOLÓGICO y dados de queso fresco) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>23 Crema de calabacín con queso (con PATATA y VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Salchichas de ave lionesa con ensalada (al horno con CEBOLLA ECOLÓGICA; y ensalada de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>24 LENTEJAS ECOLÓGICAS con verduras (con PATATA y VERDURAS ECOLÓGICAS) (sin zanahoria)</p> <p>Chispas de merluza con ensalada (de lechuga, TOMATE ECOLÓGICO y olivas) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>25 MACARRONES ECOLÓGICOS con tomate y champiñón (con HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Tortilla de patata con ensalada (de lechuga, TOMATE, PEPINO y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>26 Potaje de garbanzos con verduras, chorizo y jamón (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS, chorizo y hueso de jamón) (sin zanahoria)</p> <p>Filete de tilapia a la riojana con ensalada (al horno con HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y PEPINO ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>27 Pasta hervida</p> <p>Queso fresco con ensalada (de lechuga, TOMATE y LOMBARDA ECOLÓGICOS) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>30 ESPAGUETIS ECOLÓGICOS napolitana (con tomate y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con ensalada (de lechuga, TOMATE y MAÍZ ECOLÓGICOS) (sin zanahoria)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>31 Paella (con pollo y magro de cerdo)</p> <p>All I pebre de bacalao con gambas (pescado al horno con ajo y pimentón)</p> <p>Yogur artesano de Castellón</p>	<p>¡Las verduras y hortalizas frescas del mes de Mayo serán ECOLÓGICAS!</p> 	<p>DIETA SIN ARROZ-ZANAHORIA-PLÁTANO-MANZANA MODERADA</p>	



		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
2	1er p	Festivo								
	2º p									
3	1er p	Macarrones "sin gluten" italiana (con tomate y verduras, sin queso)								
	2º p	Filete de bacalao al vapor con ensalada (de lechuga, tomate, zanahoria y maíz)							Filete de pavo a la plancha	
4	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (con patata, zanahoria y cebolla)		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Huevos cocidos con hortalizas y ensalada (de lechuga, tomate, zanahoria y pepino)				Muslo de pollo al horno		Huevos cocidos con hortalizas y ensalada (de lechuga, tomate, zanahoria y pepino)		
5	1er p	Guisado de patatas con hortalizas								
	2º p	Merluza a la bilbaína con ensalada (al horno con hortalizas; y ensalada de lechuga, tomate, lombarda y olivas)							Lomo rustido	
6	1er p	Paella de verduras								
	2º p	Ragut de ternera con ensalada (al horno con salsa de hortalizas; y ensalada de lechuga, tomate y zanahoria)			Pechuga de pollo al limón		Ragut de ternera con ensalada (al horno con salsa de hortalizas; y ensalada de lechuga, tomate y zanahoria)			
9	1er p	Lentejas con verduras					Hervido (con patata, zanahoria y cebolla)		Lentejas con verduras	
	2º p	Muslo de pollo con pisto asado y ensalada (al horno con tomate y hortalizas; y ensalada de lechuga, tomate, lombarda y zanahoria)								
10	1er p	Espaguetis "sin gluten" con tomate y calabacín								
	2º p	Tortilla española (con patata y cebolla; y ensalada de lechuga, tomate, pepino y maíz)				Filete de pavo en su jugo		Tortilla española (con patata y cebolla; y ensalada de lechuga, tomate, pepino y maíz)		
11	1er p	Crema de patata y puerro (sin queso)								
	2º p	Filete de bacalao al limón con ensalada (de lechuga, tomate, zanahoria y olivas)							Magro salteado con hortalizas	
12	1er p	Arroz con hortalizas								
	2º p	Queso fresco con ensalada (de lechuga, tomate, lombarda y pepino)			Lomo al horno		Queso fresco con ensalada (de lechuga, tomate, lombarda y pepino)			
13	1er p	Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)					Hervido (con patata, zanahoria y cebolla)		Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Merluza en salsa mery con ensalada (al horno con ajo y perejil; y ensalada de lechuga, tomate, lombarda y maíz)							Pechuga de pollo al limón	
16	1er p	Guisado de patatas con pavo								
	2º p	Huevos cocidos con hortalizas y ensalada (de lechuga, tomate, pepino y zanahoria)				Magro con ajetes		Huevos cocidos con hortalizas y ensalada (de lechuga, tomate, pepino y zanahoria)		
17	1er p	Fideos "sin gluten" a la cazuela de pescado (con merluza, calamar y gamba)						Fideos "sin gluten" a la cazuela de verduras		
	2º p	Lomo a la manzana con judías verdes (al horno)				Lomo a la manzana con hortalizas (al horno)		Lomo a la manzana con judías verdes (al horno)		

(1) Se incluye en este grupo el apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y sus derivados.

NOTA 1: Los menús especiales para alergias e intolerancias siguen la misma composición de menú escolar (entrante, 1er plato, 2º plato, postre, pan y agua), adaptándolo a su indicación correspondiente: se diseñan de forma específica y reciben un tratamiento aislado en cocina, de forma que la compra, abastecimiento, almacenamiento y cocinado de estos menús se realiza según un procedimiento especial para asegurar la idoneidad en el servicio.

NOTA 2: 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 ó sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

NOTA 3: La base de pizza "sin gluten" son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELÍACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...), la base de pizza será sustituida por el cárnico indicado para la alergia combinada.



		ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN ⁽¹⁾ :								
DÍA	PLATOS	CELIACO	AL.FRUTOS SECOS/CACAHUETE	AL.SOJA	AL.LECHE Y DERIVADOS (INCLUYE LACTOSA)	AL.HUEVO	AL. LEGUMBRES (INCLUYE SOJA)	AL.MARISCO-MOLUSCOS	AL.PESCADO	
18	1er p	Alubias a la jardinera (con hortalizas)					<i>Hervido (con patata, zanahoria y cebolla)</i>		Alubias a la jardinera (con hortalizas)	
	2º p	Pizza de atún "sin gluten" con ensalada (con tomate, sin queso; y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz)	<i>Pizza vegetal (con tomate, sin queso; y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz)</i>							
19	1er p	Sopa de ave con fideos "sin gluten"								
	2º p	Filete de bacalao al horno con ensalada (de lechuga, tomate, lombarda y olivas)							<i>Muslo de pollo rustido</i>	
20	1er p	Arroz con hortalizas								
	2º p	Tortilla de atún con ensalada (de lechuga, tomate y zanahoria)				<i>Filete de pavo a la plancha</i>		Tortilla de atún con ensalada (de lechuga, tomate y zanahoria)		<i>Tortilla francesa</i>
23	1er p	Crema de calabacín (sin queso)								
	2º p	Muslo de pollo asado con ensalada (de lechuga, tomate, lombarda y maíz)								
24	1er p	Lentejas con verduras					<i>Hervido (con patata, zanahoria y cebolla)</i>		Lentejas con verduras	
	2º p	Merluza al vapor con ensalada (de lechuga, tomate, zanahoria y olivas)							<i>Magro con tomate</i>	
25	1er p	Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón								
	2º p	Tortilla de patata con ensalada (de lechuga, tomate, pepino y maíz)				<i>Filete de pavo en su jugo</i>		Tortilla de patata con ensalada (de lechuga, tomate, pepino y maíz)		
26	1er p	Potaje de garbanzos con verduras					<i>Hervido (con patata, zanahoria y cebolla)</i>		Potaje de garbanzos con verduras	
	2º p	Filete de bacalao a la riojana con ensalada (al horno con hortalizas; y ensalada de lechuga, tomate, pepino y olivas)							<i>Pechuga de pollo al limón</i>	
27	1er p	Arroz con hortalizas								
	2º p	Queso fresco con ensalada (de lechuga, tomate, lombarda y zanahoria)			<i>Lomo rustido</i>		Queso fresco con ensalada (de lechuga, tomate, lombarda y zanahoria)			
30	1er p	Espaguetis "sin gluten" napolitana (con tomate y hortalizas, sin queso)								
	2º p	Tortilla de patata y calabacín con ensalada (de lechuga, tomate, zanahoria y maíz)				<i>Lomo al horno</i>		Tortilla de patata y calabacín con ensalada (de lechuga, tomate, zanahoria y maíz)		
31	1er p	Paella (con pollo y magro de cerdo)								
	2º p	All i pebre de bacalao con gambas (pescado al horno con ajo y pimentón)							<i>Filete de bacalao al caldo corto</i>	<i>Filete de pavo a la plancha</i>

(1) Se incluye en este grupo el apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y sus derivados.

NOTA 1: Los menús especiales para alergias e intolerancias siguen la misma **composición** de menú escolar (entrante, 1er plato, 2º plato, postre, pan y agua), adaptándolo a su indicación correspondiente: se diseñan de forma específica y reciben un tratamiento aislado en cocina, de forma que la compra, abastecimiento, almacenamiento y cocinado de estos menús se realiza según un procedimiento especial para asegurar la idoneidad en el servicio.

NOTA 2: 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 ó sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.

NOTA 3: La base de pizza "sin gluten" son productos exclusivamente APTOS para los comensales CELÍACOS. En el caso de celíacos con combinación del resto de alergias comunes (por ejemplo: celíaco e intolerante a la lactosa, celíaco y alérgico al huevo,...), la base de pizza será sustituida por el cárnico indicado para la alergia combinada.



Mmmm qué IRCO!!

MAYO 2016

RICO EN FIBRA

IRCO
Restauración colectiva.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2</p> <p>Festivo</p>	<p>3 MACARRONES ECOLÓGICOS italiana (con tomate y VERDURAS ECOLÓGICAS y queso)</p> <p>Filete de bacalao a la marinera con ensalada (al horno en salsa de pescado y HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE, ZANAHORIA y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>4 ALUBIAS ECOLÓGICAS a la jardinera (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Huevos en salsa aurora con ensalada (al horno con bechamel y tomate; y ensalada de lechuga, TOMATE, ZANAHORIA y PEPINO ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>5 Guisado de patatas con hortalizas (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Filete de palometa a la bilbaina con ensalada (al horno con HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y LOMBARDA ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>6 Paella de verduras (con VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Ragut de ternera con ensalada (al horno en salsa de HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y ZANAHORIA ECOLÓGICOS y dados de queso fresco)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>9 LENTEJAS ECOLÓGICAS con verduras (con PATATA y VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Hamburguesa de ave con pisto asado y ensalada (al horno con tomate y HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y ZANAHORIA ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>10 ESPAGUETIS ECOLÓGICOS con tomate y calabacín (con VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Tortilla española con ensalada (con patata y cebolla; y ensalada de lechuga, TOMATE, PEPINO y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>11 Crema de patata y puerro con queso (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Filete de tilapia a la romana con ensalada (rebozado casero; y ensalada de lechuga, TOMATE y ZANAHORIA ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>12 Arroz con hortalizas (con HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Queso fresco con ensalada (de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y PEPINO ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>13 Garbanzos a la jardinera (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Merluza en salsa mery con ensalada (al horno con ajo y perejil; y ensalada de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>16 Guisado de patatas con verduras (con PATATA y VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Huevos cocidos con hortalizas y ensalada (con tomate y HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE, PEPINO y ZANAHORIA ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>17 Fideos a la cazuela de verduras (con VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Lomo a la manzana con JUDÍAS VERDES ECOLÓGICAS (al horno)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>18 ALUBIAS ECOLÓGICAS a la jardinera (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Pizza de quesos con ensalada (con tomate y orégano; y ensalada de lechuga, TOMATE, ZANAHORIA y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>19 Sopa juliana con letras (sopa de verduras)</p> <p>Filete de palometa meniere con ensalada (al horno con limón y margarina; y ensalada de lechuga, TOMATE y LOMBARDA ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>20 Arroz con hortalizas (con HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Tortilla de atún con ensalada (de lechuga, TOMATE y ZANAHORIA ECOLÓGICOS y dados de queso fresco)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>23 Crema de calabacín con queso (con PATATA y VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Salchichas de ave lionesa con ensalada (al horno con CEBOLLA ECOLÓGICA; y ensalada de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>24 LENTEJAS ECOLÓGICAS con verduras (con PATATA y VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Chispas de merluza con ensalada (de lechuga, TOMATE y ZANAHORIA ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>25 MACARRONES ECOLÓGICOS con tomate y champiñón (con HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Tortilla de patata con ensalada (de lechuga, TOMATE, PEPINO y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>	<p>26 Potaje de garbanzos con verduras (con PATATA y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Filete de tilapia a la riojana con ensalada (al horno con HORTALIZAS ECOLÓGICAS; y ensalada de lechuga, TOMATE y PEPINO ECOLÓGICOS y olivas)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>27 Arroz con hortalizas (con HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Queso fresco con ensalada (de lechuga, TOMATE, LOMBARDA y ZANAHORIA ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de IV Gama ecológica</p>
<p>30 ESPAGUETIS ECOLÓGICOS napolitana (con tomate y HORTALIZAS ECOLÓGICAS)</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con ensalada (de lechuga, TOMATE, ZANAHORIA y MAÍZ ECOLÓGICOS)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>31 Paella de verduras (con VERDURAS ECOLÓGICAS)</p> <p>All I pebre de bacalao con gambas (pescado al horno con ajo y pimentón)</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p>	<p>¡Las verduras y hortalizas frescas del mes de Mayo serán ECOLÓGICAS!</p> 		

Consulte los festivos con el calendario escolar de su centro correspondiente



Mmmm qué IRCO!!

MAYO 2016

DIETA BLANDA CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Festivo	3 Pasta hervida Filete de bacalao al vapor Fruta de temporada	4 Hervido de verduras <small>(con patata, zanahoria y cebolla)</small> Tortilla francesa Fruta de temporada	5 Patata y zanahoria hervida Merluza al horno Fruta de temporada	6 Arroz hervido Pechuga de pollo al limón Fruta de temporada
9 Hervido de verduras <small>(con patata, zanahoria y cebolla)</small> Muslo de pollo rustido Fruta de temporada	10 Pasta hervida Tortilla francesa Fruta de temporada	11 Crema de patata Filete de bacalao al limón Fruta de temporada	12 Arroz blanco al horno Fiambre de york y queso Yogur natural	13 Hervido de verduras <small>(con patata, zanahoria y cebolla)</small> Merluza al caldo corto Fruta de temporada
16 Patata y zanahoria hervida Tortilla francesa Fruta de temporada	17 Pasta hervida Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada	18 Hervido de verduras <small>(con patata, zanahoria y cebolla)</small> Fiambre de york y queso Fruta de temporada	19 Sopa de ave con fideos Filete de bacalao al horno Fruta de temporada	20 Arroz hervido Tortilla francesa Fruta de temporada
23 Crema de patata Muslo de pollo asado Fruta de temporada	24 Hervido de verduras <small>(con patata, zanahoria y cebolla)</small> Merluza al vapor Fruta de temporada	25 Pasta hervida Tortilla francesa Fruta de temporada	26 Hervido de verduras <small>(con patata, zanahoria y cebolla)</small> Filete de bacalao al limón Fruta de temporada	27 Arroz blanco al horno Fiambre de york y queso Fruta de temporada
30 Pasta hervida Tortilla francesa Fruta de temporada	31 Arroz hervido Filete de bacalao al caldo corto Yogur natural	Dieta indicada para facilitar la digestión		

IRCO
Restauración colectiva.

