

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 1 al 3			FIESTA	Patatas al estilo Puente Viego (SL+SJ) Huevos cocidos con salsa de tomate y verduritas (H) Yogur sin lactosa	Espaguetis ecológicos con salsa de tomate (GL) Bacalao empanado con ensalada (PS+GL) Fruta de temporada
Del 6 al 10	Lentejas estofadas con verduras Ventresca de merluza (Certificada en Pesca Sostenible) en salsa verde con tallos de espárragos (PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata (SL) Albóndigas de ternera IGP de Cantabria en salsa de cebolla zanahoria y laurel (GL+H+SL) Yogur sin lactosa	Garbanzos estofados con verduras Pavo guisado con verduritas y patata cuadro (SL) Fruta de temporada	Arroz blanco con salsa de tomate Palometa empanada con ensalada (GL+PS) Yogur sin lactosa	Crema de zanahoria ecológica con jengibre (SL) Cinta de lomo en salsa de ciruelas Fruta de temporada
Del 13 al 17	Crema de calabacín ecológico con puerro y cúrcuma (SL) Salchichas frescas de ave con salsa de tomate y verduritas (SL) Fruta de temporada	Macarrones ecológicos con tomate (GL) Salmón al horno con patata panadera (PS+SL) Yogur sin lactosa	Alubias blancas con verduras Jamoncitos de pollo asados al limón con ensalada Fruta de temporada	Patatas a la marinera con calamares (SL+PS+ML+CR) Ternera IGP de Cantabria a la jardinera Yogur sin lactosa	Lentejas estofadas con verduritas Merluza empanada con ensalada (PS+GL) Fruta de temporada
Del 20 al 24	Puré de verduras de temporada (SL) Lomo adobado a la plancha con pimientos del piquillo Fruta de temporada	Alubias pintas con verduras Bacalao en salsa de puerros con huevo duro (PS+H) Yogur sin lactosa	Menestra de verduras (SL) Ternera IGP de Cantabria en salsa de setas Fruta de temporada	Arroz blanco en salsa de tomate Pechuga de pollo empanada con ensalada (GL) Yogur sin lactosa	Potaje de garbanzos estofados con verduras Dados de atún con pisto de calabacín (PS) Fruta de temporada
Del 27 al 31	Lentejas estofadas con verduritas Tortilla de patata con ensalada (H) Fruta de temporada	Sopa de cocido con fideos ecológicos y picadillo de carne (GL) Pavo guisado con verduritas y patata cuadro (SL) Yogur sin lactosa	Patatas a la riojana (SL+SJ) Ventresca de merluza (Certificada en Pesca Sostenible) al horno con verduritas (PS) Fruta de temporada	Alubias blancas con verduras Jamón asado en su jugo con laminado de champiñón y zanahoria baby Yogur sin lactosa	Espirales ecológicos con tomate y boloñesa de ternera de IGP de Cantabria (GL+H+SL) Filete de pescadilla a la inglesa con ensalada (GL+PS) Fruta de temporada

• Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) nº 1169/2011):

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) // FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramucos // ML: Moluscos

Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad R.72.01.06