

MENÚ COLEGIOS SIN PLV Enero 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		8 Crema de zanahorias Pavo c/ fideos 1-3 Fruta	9 Sopa de pasta 1-3 Jamón asado c/ menestra de verduras Yogur soja 6	10 Crema de champiñones Pollo al horno c/ pasta y verduras 1-3 Fruta
13 Crema de verduras Paella 2-12 Fruta	14 Judías c/ huevo 3 Pasta c/ atún 1-3-4 Yogur soja 6	15 Alubias vegetales Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta	16 Sopa de cocido 1-3 Merluza plancha c/ patatas 4 Yogur soja 6	17 Crema de zanahorias Pechuga de pollo c/ arroz Fruta
20 Lentejas guisadas 1 Pescado c/ patatas 4 Fruta	21 Crema de puerros Raxo de pollo c/ verduras y pasta 1-3 Fruta	22 Sopa de pasta 1-3 Milanesa de lomo c/ lechuga, tomate y maíz 1-3 Yogur soja 6	23 Crema de calabaza Albóndigas de cerdo c/ arroz 1-3 Fruta	24 Sopa de verduras 1-3 Caldereta de pescado 4 Yogur soja 6
27 Crema de zanahoria Pasta boloñesa 1-3 Fruta	28 Sopa de verduras 1-3 Estofado de pavo c/ patatas y verduras Yogur soja 6	29 Garbanzos vegetales Costilla al horno c/ coliflor Fruta	30 Patatas a la riojana Merluza romana c/ ensalada mixta 1-3-4 Yogur soja 6	31 Crema de calabaza Hamburguesa de pollo c/ arroz 3 Fruta



Leyenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos