

L	M	X	J	V
<p><b>22</b></p> <p><b>Coditos con tomate</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato sauce</i> *</p> <p><b>Albóndigas a la jardinera</b> <i>Meatballs with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín y puerros</b> <i>Courgette and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza a la andaluza con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas con huevo picado</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i> *</p> <p><b>Cinta de lomo fresca con zanahorias y patatas fritas</b> <i>Fresh pork loin with carrots and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Tortilla de pavo con ensalada</b> <i>Turkey omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Lentejas estofadas</b> <i>Stewed lentils</i> *</p> <p><b>Pollo asado con patata cocida</b> <i>Roast chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>Arroz 5 delicias</b> <i>Five Delights Fried Rice</i> *</p> <p><b>Merluza al pomodoro con patatas fritas</b> <i>Hake in tomato sauce with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Crema de zanahoria y puerro</b> <i>Carrot and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Lomo a la plancha con guarnición de ensalada</b> <i>Grilled pork loin with salad garnish</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>1</b></p> <p><b>Sopa de picadillo con estrellitas</b> <i>Chicken and egg soup with star pasta</i> *</p> <p><b>Pollo al limón con patata cocida</b> <i>Lemon chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Brócoli con patatas</b> <i>Broccoli with potatoes</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con verduras</b> <i>Beef stew in sauce with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Tallarines integrales boloñesa</b> <i>Whole wheat tagliatelle Bolognese</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas</b> <i>Spanish potato omelette</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>Lentejas a la riojana</b> <i>Rioja-style lentils</i> *</p> <p><b>Filete ruso con tomate y patatas fritas</b> <i>Russian-style beef patty with tomato sauce and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Paella de pollo y verduras</b> <i>Chicken and vegetable paella</i> *</p> <p><b>Huevos revueltos con atún y ensalada</b> <i>Scrambled eggs with tuna and salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Espaguetis integrales carbonara</b> <i>Whole wheat spaghetti carbonara</i> *</p> <p><b>Pescadilla frita con ensalada</b> <i>Fried whiting with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Crema vichissoise</b> <i>Vichyssoise soup</i> *</p> <p><b>Pollo en salsa pepitoria y patatas cocidas</b> <i>Chicken in pepitoria sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Sopa de ave</b> <i>Whole wheat chicken noodle soup</i> *</p> <p><b>Lomo asado a la mostaza y miel</b> <i>Roast pork loin with honey mustard sauce</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>Crema de verduras</b> <i>Vegetable cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza a la andaluza con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Macarrones integrales con tomate y queso</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato and cheese</i> *</p> <p><b>Jamón asado con patatas fritas</b> <i>Roast ham with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas y huevo picado</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i> *</p> <p><b>Tortilla francesa de queso con ensalada</b> <i>Cheese omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>Alubias blancas</b> <i>White beans</i> *</p> <p><b>Filetes de lomo con verduras</b> <i>Pork loin fillets with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>Arroz con verduras</b> <i>Rice with vegetables</i> *</p> <p><b>Pollo al chilindrón con patata cocida</b> <i>Chicken chilindrón with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Pollo al ajillo con patatas fritas</b> <i>Garlic chicken with fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sopa de picadillo</b> <i>Chicken and egg soup</i> *</p> <p><b>Merluza frita con ensalada</b> <i>Fried hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Espaguetis boloñesa</b> <i>Spaghetti Bolognese</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas con ensalada</b> <i>Spanish potato omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>

\* Menú libre de aceite de palma.

\* Se aplican los criterios marcados por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, reduciendo el consumo de **alimentos** y bebidas con alto contenido en azúcares.

\* Disponible en Secretaría la información de alérgenos de todos nuestros platos. Nutricionista N° Colegiado CV 01965.

## MENÚ VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

L	M	X	J	V
<p><b>22</b></p> <p><b>Coditos con tomate</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato sauce</i></p> <p>*</p> <p><b>Huevos revueltos con espárragos</b> <i>Scrambled eggs with asparagus</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín y puerros</b> <i>Courgette and leek cream soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Croquetas caseras de cebolla y pimientos</b> <i>Homemade onion and pepper croquettes</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Sopa vegetariana</b> <i>Vegetarian soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Parrillada de verduras</b> <i>Grilled vegetables</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i></p> <p>*</p> <p><b>Tortilla francesa</b> <i>Plain omelette</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Lentejas estofadas</b> <i>Stewed lentils</i></p> <p>*</p> <p><b>Fajitas de verdura y queso</b> <i>Vegetable and cheese fajitas</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>Arroz 4 delicias</b> <i>Four Delights Fried Rice</i></p> <p>*</p> <p><b>Croquetas caseras de pimiento y cebolla</b> <i>Homemade pepper and onion croquettes</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Crema de zanahoria y puerro</b> <i>Carrot and leek cream soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Calabacín a la plancha gratinado</b> <i>Grilled gratinated courgette</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>1</b></p> <p><b>Sopa vegetariana</b> <i>Vegetarian soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Fajitas vegetarianas con queso</b> <i>Vegetable fajitas with cheese</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Brócoli con patatas</b> <i>Broccoli with potatoes</i></p> <p>*</p> <p><b>Revuelto de champiñones</b> <i>Scrambled eggs with mushrooms</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Tallarines con tomate y queso</b> <i>Tagliatelle with tomato sauce and cheese</i></p> <p>*</p> <p><b>Tortilla de patatas</b> <i>Spanish potato omelette</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>Lentejas estofadas</b> <i>Stewed lentils</i></p> <p>*</p> <p><b>Parrillada de verduras</b> <i>Grilled vegetables</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Paella de verduras</b> <i>Vegetable paella</i></p> <p>*</p> <p><b>Huevos revueltos con espárragos y ensalada</b> <i>Scrambled eggs with asparagus and salad</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Espaguetis integrales con carbonara vegetariana (Cebolla, puerro y nata)</b> <i>Whole wheat spaghetti carbonara (Onion, leek, and cream)</i></p> <p>*</p> <p><b>Huevos rellenos</b> <i>Stuffed eggs</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Crema vichyssoise</b> <i>Vichyssoise soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Croquetas caseras de pimiento y cebolla</b> <i>Homemade pepper and onion croquettes</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Sopa vegetariana</b> <i>Vegetarian soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Fajitas de verduras con queso</b> <i>Vegetable fajitas with cheese</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>Crema de verduras</b> <i>Vegetable cream soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Croquetas caseras de pimiento y cebolla</b> <i>Homemade pepper and onion croquettes</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Macarrones con tomate y queso</b> <i>Macaroni with tomato and cheese</i></p> <p>*</p> <p><b>Huevos revueltos de champiñones</b> <i>Scrambled eggs with mushrooms</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Sopa de estrellas y huevo picado</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i></p> <p>*</p> <p><b>Fajitas de verdura y queso</b> <i>Vegetable and cheese fajitas</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>Alubias estofadas sin chorizo</b> <i>Stewed beans without chorizo</i></p> <p>*</p> <p><b>Filetes de lomo con verduras</b> <i>Pork loin fillets with vegetables</i></p> <p>*</p> <p><b>Tortilla francesa de queso</b> <i>Cheese omelette</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>Arroz con verduras</b> <i>Rice with vegetables</i></p> <p>*</p> <p><b>Parrillada de verduras</b> <i>Grilled vegetables</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Huevos rellenos</b> <i>Stuffed eggs</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i></p> <p>*</p> <p><b>Croquetas caseras de pimiento y cebolla</b> <i>Homemade pepper and onion croquettes</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sopa de verdura</b> <i>Vegetable soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Parrillada de verduras</b> <i>Grilled vegetables</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i></p> <p>*</p> <p><b>Huevos rellenos</b> <i>Stuffed eggs</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Espaguetis con tomate y queso</b> <i>Spaghetti with tomato and cheese</i></p> <p>*</p> <p><b>Croquetas caseras de pimiento y cebolla</b> <i>Homemade pepper and onion croquettes</i></p> <p>*</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>

\* Menú libre de aceite de palma.

\* Se aplican los criterios marcados por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, reduciendo el consumo de alimentos y bebidas con alto contenido en azúcares.

\* Disponible en Secretaría la información de alérgenos de todos nuestros platos. Nutricionista N° Colegiado CV 01965.

## MENÚ SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE MENU

L	M	X	J	V
<p><b>22</b></p> <p><b>Coditos con tomate SG</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato sauce (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Albóndigas a la jardinera SG</b> <i>Meatballs with vegetables (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín y puerros</b> <i>Courgette and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza a la andaluza SG con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake with salad (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas con huevo picado SG</b> <i>Star pasta soup with chopped egg (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Cinta de lomo fresca con zanahorias y patatas fritas</b> <i>Fresh pork loin with carrots and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Tortilla de pavo con ensalada</b> <i>Turkey omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Lentejas estofadas SG</b> <i>Stewed lentils (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Pollo asado con patata cocida</b> <i>Roast chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>Arroz 5 delicias</b> <i>Five Delights Fried Rice</i> *</p> <p><b>Merluza al pomodoro con patatas fritas</b> <i>Hake in tomato sauce with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Crema de zanahoria y puerro</b> <i>Carrot and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Lomo a la plancha con guarnición de ensalada</b> <i>Grilled pork loin with salad garnish</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>1</b></p> <p><b>Sopa de picadillo con estrellitas SG</b> <i>Chicken and egg soup with star pasta (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Pollo al limón con patata cocida</b> <i>Lemon chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Brócoli con patatas</b> <i>Broccoli with potatoes</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con verduras</b> <i>Beef stew in sauce with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Tallarines integrales boloñesa SG</b> <i>Whole wheat tagliatelle Bolognese (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas</b> <i>Spanish potato omelette</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>Lentejas a la riojana SG</b> <i>Rioja-style lentils (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Filete ruso con tomate SG y patatas fritas</b> <i>Russian-style beef patty with tomato sauce (gluten-free) and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Paella de pollo y verduras</b> <i>Chicken and vegetable paella</i> *</p> <p><b>Huevos revueltos con atún y ensalada</b> <i>Scrambled eggs with tuna and salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Espaguetis integrales carbonara SG</b> <i>Whole wheat spaghetti carbonara (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Pescadilla frita con ensalada SG</b> <i>Fried whiting with salad (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Crema vichissoise</b> <i>Vichyssoise soup</i> *</p> <p><b>Pollo en salsa pepitoria y patatas cocidas</b> <i>Chicken in pepitoria sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Sopa de ave SG</b> <i>Whole wheat chicken noodle soup (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Lomo asado a la mostaza y miel</b> <i>Roast pork loin with honey mustard sauce</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>Crema de verduras</b> <i>Vegetable cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza a la andaluza SG con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake (gluten-free) with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Macarrones integrales con tomate y queso SG</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato and cheese (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Jamón asado con patatas fritas</b> <i>Roast ham with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas y huevo picado SG</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i> *</p> <p><b>Tortilla francesa de queso con ensalada</b> <i>Cheese omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>Alubias blancas</b> <i>White beans</i> *</p> <p><b>Filetes de lomo con verduras</b> <i>Pork loin fillets with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>Arroz con verduras</b> <i>Rice with vegetables</i> *</p> <p><b>Pollo al chilindrón con patata cocida</b> <i>Chicken chilindrón with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Pollo al ajillo con patatas fritas</b> <i>Garlic chicken with fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sopa de picadillo SG</b> <i>Chicken and egg soup (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Merluza frita SG con ensalada</b> <i>Fried hake (gluten-free) with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Espaguetis boloñesa SG</b> <i>Spaghetti Bolognese (gluten-free)</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas con ensalada</b> <i>Spanish potato omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>

\* Menú libre de aceite de palma.

\* Se aplican los criterios marcados por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, reduciendo el consumo de **alimentos** y bebidas con alto contenido en azúcares.

\* Disponible en Secretaría la información de alérgenos de todos nuestros platos. Nutricionista N° Colegiado CV 01965.

## MENÚ SIN LACTOSA / LACTOSE-FREE MENU

L	M	X	J	V
<p><b>22</b></p> <p><b>Coditos con tomate</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato sauce</i> *</p> <p><b>Albóndigas a la jardinera</b> <i>Meatballs with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín y puerros</b> <i>Courgette and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza a la andaluza con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas con huevo picado</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i> *</p> <p><b>Cinta de lomo fresca con zanahorias y patatas fritas</b> <i>Fresh pork loin with carrots and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Tortilla de pavo con ensalada</b> <i>Turkey omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Lentejas estofadas</b> <i>Stewed lentils</i> *</p> <p><b>Pollo asado con patata cocida</b> <i>Roast chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>Arroz 5 delicias</b> <i>Five Delights Fried Rice</i> *</p> <p><b>Merluza al pomodoro con patatas fritas</b> <i>Hake in tomato sauce with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Crema de zanahoria y puerro</b> <i>Carrot and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Lomo a la plancha con guarnición de ensalada</b> <i>Grilled pork loin with salad garnish</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>1</b></p> <p><b>Sopa de picadillo con estrellitas</b> <i>Chicken and egg soup with star pasta</i> *</p> <p><b>Pollo al limón con patata cocida</b> <i>Lemon chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Brócoli con patatas</b> <i>Broccoli with potatoes</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con verduras</b> <i>Beef stew in sauce with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Tallarines integrales boloñesa</b> <i>Whole wheat tagliatelle Bolognese</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas</b> <i>Spanish potato omelette</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>Lentejas a la riojana</b> <i>Rioja-style lentils</i> *</p> <p><b>Filete ruso con tomate y patatas fritas</b> <i>Russian-style beef patty with tomato sauce and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Paella de pollo y verduras</b> <i>Chicken and vegetable paella</i> *</p> <p><b>Huevos revueltos con atún y ensalada</b> <i>Scrambled eggs with tuna and salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Espaguetis con tomate y bacon</b> <i>Spaghetti with tomato and bacon</i> *</p> <p><b>Pescadilla frita con ensalada</b> <i>Fried whiting with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Crema vichissoise</b> <i>Vichyssoise soup</i> *</p> <p><b>Pollo en salsa pepitoria y patatas cocidas</b> <i>Chicken in pepitoria sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Sopa de ave</b> <i>Whole wheat chicken noodle soup</i> *</p> <p><b>Lomo asado a la mostaza y miel</b> <i>Roast pork loin with honey mustard sauce</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>Crema de verduras</b> <i>Vegetable cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza a la andaluza con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Macarrones integrales con tomate</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato and cheese</i> *</p> <p><b>Jamón asado con patatas fritas</b> <i>Roast ham with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas y huevo picado</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i> *</p> <p><b>Tortilla francesa con ensalada</b> <i>Cheese omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>Alubias blancas</b> <i>White beans</i> *</p> <p><b>Filetes de lomo con verduras</b> <i>Pork loin fillets with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>Arroz con verduras</b> <i>Rice with vegetables</i> *</p> <p><b>Pollo al chilindrón con patata cocida</b> <i>Chicken chilindrón with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Pollo al ajillo con patatas fritas</b> <i>Garlic chicken with fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sopa de picadillo</b> <i>Chicken and egg soup</i> *</p> <p><b>Merluza frita con ensalada</b> <i>Fried hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Espaguetis boloñesa</b> <i>Spaghetti Bolognese</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas con ensalada</b> <i>Spanish potato omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>

\* Menú libre de aceite de palma.

\* Se aplican los criterios marcados por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, reduciendo el consumo de alimentos y bebidas con alto contenido en azúcares.

\* Disponible en Secretaría la información de alérgenos de todos nuestros platos. Nutricionista N° Colegiado CV 01965.

## MENÚ SIN HUEVO / EGG-FREE MENU

L	M	X	J	V
<p><b>22</b></p> <p><b>Coditos con tomate SH</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato sauce (egg-free)</i> *</p> <p><b>Albóndigas a la jardinera</b> <i>Meatballs with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín y puerros</b> <i>Courgette and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza al horno con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Sopa de estrellas SH</b> <i>Star pasta soup (egg-free)</i> *</p> <p><b>Cinta de lomo fresca con zanahorias y patatas fritas</b> <i>Fresh pork loin with carrots and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Filete de pavo con ensalada</b> <i>Turkey fillet with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Lentejas estofadas</b> <i>Stewed lentils</i> *</p> <p><b>Pollo asado con patata cocida</b> <i>Roast chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>Arroz 4 delicias</b> <i>Four Delights Fried Rice</i> *</p> <p><b>Merluza al pomodoro con patatas fritas</b> <i>Hake in tomato sauce with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Crema de zanahoria y puerro</b> <i>Carrot and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Lomo a la plancha con guarnición de ensalada</b> <i>Grilled pork loin with salad garnish</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>1</b></p> <p><b>Sopa de picadillo con estrellas SH</b> <i>Chicken and egg soup with star pasta (egg-free)</i> *</p> <p><b>Pollo al limón con patata cocida</b> <i>Lemon chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Brócoli con patatas</b> <i>Broccoli with potatoes</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con verduras</b> <i>Beef stew in sauce with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Tallarines integrales boloñesa SH</b> <i>Whole wheat tagliatelle Bolognese (egg-free)</i> *</p> <p><b>Filete de pollo con patatas</b> <i>Chicken fillet with potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>Lentejas a la riojana</b> <i>Rioja-style lentils</i> *</p> <p><b>Filete ruso con tomate y patatas fritas</b> <i>Russian-style beef patty with tomato sauce and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Paella de pollo y verduras</b> <i>Chicken and vegetable paella</i> *</p> <p><b>Filete de ternera con ensalada</b> <i>Beef steak with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Espaguetis integrales carbonara SH</b> <i>Whole wheat spaghetti carbonara (egg-free)</i> *</p> <p><b>Pescadilla frita con ensalada</b> <i>Fried whiting with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Crema vichyssoise</b> <i>Vichyssoise soup</i> *</p> <p><b>Pollo en salsa pepitoria SH y patatas cocidas</b> <i>Chicken in pepitoria sauce (egg-free) with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Sopa de ave SH</b> <i>Whole wheat chicken noodle soup (egg-free)</i> *</p> <p><b>Lomo asado a la mostaza y miel</b> <i>Roast pork loin with honey mustard sauce</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>Crema de verduras</b> <i>Vegetable cream soup</i> *</p> <p><b>Merluza al horno con ensalada</b> <i>Andalusian-style hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Macarrones integrales con tomate y queso SH</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato and cheese (egg-free)</i> *</p> <p><b>Jamón asado con patatas fritas</b> <i>Roast ham with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Sopa de estrellas SH</b> <i>Star pasta soup (egg-free)</i> *</p> <p><b>Filete de pavo con ensalada</b> <i>Turkey fillet with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>Alubias blancas</b> <i>White beans</i> *</p> <p><b>Filetes de lomo con verduras</b> <i>Pork loin fillets with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>Arroz con verduras</b> <i>Rice with vegetables</i> *</p> <p><b>Pollo al chilindrón con patata cocida</b> <i>Chicken chilindrón with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Filete de pollo con ensalada</b> <i>Chicken fillet with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sopa de picadillo SH</b> <i>Chicken soup (egg-free)</i> *</p> <p><b>Merluza frita con ensalada</b> <i>Fried hake with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Espaguetis boloñesa SH</b> <i>Spaghetti Bolognese (egg-free)</i> *</p> <p><b>Filete de ternera con ensalada</b> <i>Beef steak with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>

\* Menú libre de aceite de palma.

\* Se aplican los criterios marcados por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, reduciendo el consumo de alimentos y bebidas con alto contenido en azúcares.

\* Disponible en Secretaría la información de alérgenos de todos nuestros platos. Nutricionista N° Colegiado CV 01965.

## MENÚ SIN PESCADO / FISH-FREE MENU

L	M	X	J	V
<p><b>22</b></p> <p><b>Coditos con tomate</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato sauce</i> *</p> <p><b>Albóndigas a la jardinera</b> <i>Meatballs with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín y puerros</b> <i>Courgette and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Filete de pollo empanado con ensalada</b> <i>Breaded chicken fillet with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas con huevo picado</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i> *</p> <p><b>Cinta de lomo fresca con zanahorias y patatas fritas</b> <i>Fresh pork loin with carrots and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Tortilla de pavo con ensalada</b> <i>Turkey omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Lentejas estofadas</b> <i>Stewed lentils</i> *</p> <p><b>Pollo asado con patata cocida</b> <i>Roast chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>Arroz 5 delicias</b> <i>Five Delights Fried Rice</i> *</p> <p><b>Filete de pollo con patatas fritas</b> <i>Chicken fillet with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Crema de zanahoria y puerro</b> <i>Carrot and leek cream soup</i> *</p> <p><b>Lomo a la plancha con guarnición de ensalada</b> <i>Grilled pork loin with salad garnish</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>1</b></p> <p><b>Sopa de picadillo con estrellitas</b> <i>Chicken and egg soup with star pasta</i> *</p> <p><b>Pollo al limón con patata cocida</b> <i>Lemon chicken with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Brócoli con patatas</b> <i>Broccoli with potatoes</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con verduras</b> <i>Beef stew in sauce with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Tallarines integrales boloñesa</b> <i>Whole wheat tagliatelle Bolognese</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas</b> <i>Spanish potato omelette</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>Lentejas a la riojana</b> <i>Rioja-style lentils</i> *</p> <p><b>Filete ruso con tomate y patatas fritas</b> <i>Russian-style beef patty with tomato sauce and French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Paella de pollo y verduras</b> <i>Chicken and vegetable paella</i> *</p> <p><b>Huevos revueltos con ensalada</b> <i>Scrambled eggs with tuna and salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Espaguetis integrales carbonara</b> <i>Whole wheat spaghetti carbonara</i> *</p> <p><b>Filete de pollo empanado con ensalada</b> <i>Breaded chicken fillet with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Crema vichissoise</b> <i>Vichyssoise soup</i> *</p> <p><b>Pollo en salsa pepitoria y patatas cocidas</b> <i>Chicken in pepitoria sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Sopa de ave</b> <i>Whole wheat chicken noodle soup</i> *</p> <p><b>Lomo asado a la mostaza y miel</b> <i>Roast pork loin with honey mustard sauce</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>Crema de verduras</b> <i>Vegetable cream soup</i> *</p> <p><b>Filete de pollo empanado con ensalada</b> <i>Breaded chicken fillet with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Macarrones integrales con tomate y queso</b> <i>Whole wheat macaroni with tomato and cheese</i> *</p> <p><b>Jamón asado con patatas fritas</b> <i>Roast ham with French fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Sopa de estrellitas y huevo picado</b> <i>Star pasta soup with chopped egg</i> *</p> <p><b>Tortilla francesa de queso con ensalada</b> <i>Cheese omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>Alubias blancas</b> <i>White beans</i> *</p> <p><b>Filetes de lomo con verduras</b> <i>Pork loin fillets with vegetables</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>Arroz con verduras</b> <i>Rice with vegetables</i> *</p> <p><b>Pollo al chilindrón con patata cocida</b> <i>Chicken chilindrón with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>
<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Arroz a la cubana</b> <i>Cuban-style rice</i> *</p> <p><b>Pollo al ajillo con patatas fritas</b> <i>Garlic chicken with fries</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sopa de picadillo</b> <i>Chicken and egg soup</i> *</p> <p><b>Filete de pollo empanado con ensalada</b> <i>Breaded chicken fillet with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <i>Courgette cream soup</i> *</p> <p><b>Ragut en salsa con patata cocida</b> <i>Beef stew in sauce with boiled potatoes</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>Espaguetis boloñesa</b> <i>Spaghetti Bolognese</i> *</p> <p><b>Tortilla de patatas con ensalada</b> <i>Spanish potato omelette with salad</i> *</p> <p><b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i></p>

\* Menú libre de aceite de palma.

\* Se aplican los criterios marcados por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, reduciendo el consumo de **alimentos** y bebidas con alto contenido en azúcares.

\* Disponible en Secretaría la información de alérgenos de todos nuestros platos. Nutricionista N° Colegiado CV 01965.