

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4 - JORNADA GASTRONÓMICA NAVARRA	5
Pasta (sin glute/huevo/mostaza/soja) con aceite de oliva, orégano	Guisado de patatas con verduras* (sin legumbres)	Guisado de patatas con verduras* (sin legumbres)	Crema de verduras	Arroz con pollo
Lomo de cerdo (cinta) en salsa *	Rabas a la plancha con perejil	Panini casero de verduras y atún*	Pollo al horno	Revuelto del chef*
Guarnición: ensalada ecológica*	Guarnición: ensalada de temporada*	Guarnición: ensalada de temporada*	Guarnición: patatas panaderas (al horno)	Guarnición: ensalada *
8	9	10	11	12
FESTIVO	Hervido de patata	Guisado de patatas con verduras* (sin legumbres)	Paella de pollo*	Sopa de pescado con fideos (sin gluten/huevo/mostaza/soja)*
	Tortilla de atún	Merluza al horno	Panini casero de verduras *	Pollo al horno
	Guarnición: ensalada de temporada*	Guarnición: ensalada de temporada*	Guarnición: ensalada de temporada*	Guarnición: cascos de patata asada
15	16	17	18	19
Hervido de patata	Arroz de verduras*	Crema de calabaza ECO	Guisado de patatas con verduras* (sin legumbres)	Pasta (sin gluten/huevo/mostaza/soja) con bacon
Salmón al horno	Huevos duros	Tosta con verduras y atún*	Contramuslo de pollo al horno	Tortilla francesa
Guarnición: ensalada de temporada*	Guarnición: verduras rehogadas	Guarnición: ensalada de temporada *	Guarnición: champiñones salteados	Guarnición: ensalada de temporada *
22 MENÚ ESPECIAL NAVIDAD				
Sopa de Navidad con fideos (sin gluten/huevo/mostaza/soja)				
Pechuga de pollo con pan normal				
Guarnición: patatas fritas	Elaboración sin tomate, maíz, legumbre ni col. *NO SERVIR : Maíz, tomate, col, todas las legumbres (incluida la soja), fruta, postres dulces elaborados, postres lácteos que contengan sorbitol E-420, glucosa, fructosa o azúcar, miel,			