

SEMANA 4		ALMUERZO		CENA
LUNES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
MARTES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
MIERCOLES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
JUEVES	A		S	
	B		So	
	C	BUFFET	E	BUFFET
	D		F	
	V		V	
	OP		OP	
VIERNES	A	ENSALADA DEL CHEFF	S	ENSALADA DEL CHEFF
	B	POTAJE DE JUDIAS BLANCAS (12)	So	POTAJE CANARIO
	C	POLLO AL AJILLO (12)	E	BROCHETAS DE POLLO
	D	PASTEL DE ATUN (1-3-4-7-12)	F	ESCALOPINES DE MERLUZA (1-3-4)
	V	TALLARINES EN SALSA DE VERDURAS (1-6-7-12)	V	TORTILLA DE PAPAS Y CALABACIN (3)
	OP	CALAMARES A LA ROMANA	OP	CALAMARES A LA ROMANA
SABADO	A	ENSALADA DEL CHEFF	S	ENSALADA DEL CHEFF
	B	PAN TUMACA 1-12	So	TOSTADA APETITOSA 1-3-7
	C	HOJALDRADO DE COL Y POLLO 1-3-7	E	PIZZA CAPRICHOSA 1-3-7-12
	D	CHURROS DE PESCADO 1-3-4	F	CHERNE BEARNESA 3-4-7
	V	PAPA ASADA RELLENA 7-12	V	ARROZ BLANCO CHINO 6-12
	PE	CALAMARES A LA ROMANA	PE	CALAMARES A LA ROMANA
DOMINGO	A	ENSALADA DEL CHEFF	S	ENSALADA DEL CHEFF
	B	CONSOME AL VINO TINTO 12	So	SOPA DE POLLO Y FIDEOS 1
	C	CHOPSUEY DE TERNERA 5-10-12	E	PASTA CARBONARA 1-3-7
	D	REVUELTO DE CAMPIÑONES 3-12	F	PAPA COLOMBIANA DE ATUN 1-3-4-12
	V	PASTEL DE CALABAZA Y COL 1-3-7	V	HOJALDRADO RELLENO 1-3-7-12
	OP	CALAMARES A LA ROMANA	OP	CALAMARES A LA ROMANA

TABLA DE ALÉRGENOS

1. GLUTEN 2. CRUSTÁCEOS 3. HUEVOS 4. PESCADO 5. CACAHUETES 6. SOJA 7. LÁCTEOS 8. FRUTOS DE CÁSCARA 9. APIO 10. MOSTAZA 11. GRANOS DE SÉSAMO 12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 13. MOLUSCOS 14. ALTRAMUCES