SEMANA DEL 13AL 19DE OCTUBRE				
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