

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES																							
<h1>MENÚ LA MERCED TRES CANTOS</h1> <h2>FEBRERO/FEBRUARY 2019</h2>																				<p style="text-align: center;">-DÍA 1-</p> Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacin Natillas y pan <i>Stewed potatoes with meat</i> <i>Baked hake fillet with diced courgette</i> <i>Vanilla custard and bread</i>				Kcal:579	Prot:34	Lip:25	HC:53												
<p style="text-align: center;">-DÍA 4-</p> Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan <i>Broccoli cream</i> <i>Galician style pork shoulder</i> <i>Petit suisse and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 5-</p> Arroz INTEGRAL con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, lechey pan BROWN rice with vegetables <i>Baked cod with tomato sauce and lettuce</i> <i>Fruit, milk and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 6-</p> Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan <i>Stewed lentils with vegetables</i> <i>Chicken escalope with lettuce and corn</i> <i>Fruit and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 7-</p> Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan <i>Rain soup</i> <i>Beef meatballs with vegetables</i> <i>Yogurt and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 8-</p> Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan <i>Macaroni with tomato sauce and cheese</i> <i>Omelette with lettuce and carrots</i> <i>Fruit and bread</i>				Kcal:712	Prot:39	Lip:29	HC:70	Kcal:761	Prot:36	Lip:24	HC:100	Kcal:710	Prot:33	Lip:20	HC:91	Kcal:621	Prot:25	Lip:25	HC:66	Kcal:634	Prot:27	Lip:17	HC:92
<p style="text-align: center;">-DÍA 11-</p> Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan <i>Pumpkin cream</i> <i>Tuna with tomato sauce and lettuce</i> <i>Fruit, milk and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 12-</p> Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan <i>Stew soup</i> <i>Full Madrid-style stew</i> <i>Yogurt and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 13-</p> Judías verdes ECO rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan <i>Sautéed ECOgreen beans</i> <i>Griddled pork chop with lettuce and olives</i> <i>Fruit and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 14-</p> Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan <i>Carbonara farfalle pasta</i> <i>Battered hake fillet with lettuce and corn</i> <i>Fruit, milk and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 15-</p> -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, TOMATO ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego -GREEK GASTRONOMIC DAY- <i>Greek rice</i> <i>Meat brochette with lettuce, tomatoes and feta cheese</i> <i>Greek yogurt</i>				Kcal:705	Prot:30	Lip:30	HC:76	Kcal:710	Prot:37	Lip:20	HC:88	Kcal:690	Prot:28	Lip:42	HC:46	Kcal:844	Prot:30	Lip:32	HC:107	Kcal:664	Prot:47	Lip:13	HC:85
<p style="text-align: center;">-DÍA 18-</p> Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan <i>Lentils with vegetables</i> <i>Hamburger with lettuce and tomatoes</i> <i>Fruit and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 19-</p> Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan <i>Alphabet soup</i> <i>Roast beef with mashed potatoes</i> <i>Vanilla flan and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 20-</p> Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, lechey pan INTEGRAL <i>Neapolitan farfalle pasta</i> <i>Battered hake figures with lettuce and carrots</i> <i>Fruit, milk and WHOLEMEAL bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 21-</p> Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan <i>Parmentier cream</i> <i>Roast chicken in juice with lettuce and corn</i> <i>Yogurt and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 22-</p> Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Frutay pan <i>Rice with tomato sauce</i> <i>Fried eggs with potatoes</i> <i>Fruit and bread</i>				Kcal:725	Prot:34	Lip:26	HC:75	Kcal:625	Prot:43	Lip:25	HC:55	Kcal:884	Prot:30	Lip:36	HC:110	Kcal:588	Prot:41	Lip:11	HC:80	Kcal:691	Prot:16	Lip:24	HC:102
<p style="text-align: center;">-DÍA 25-</p> Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan <i>Vegetable cream</i> <i>Pork loin with lettuce and olives</i> <i>Yogurt and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 26-</p> Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan <i>White beans with vegetables</i> <i>Hake fillet in green sauce and lettuce</i> <i>Fruit, milk and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 27-</p> Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan Fideua <i>Griddled chicken fillet with lettuce and carrots</i> <i>Fruit and bread</i>				<p style="text-align: center;">-DÍA 28-</p> Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan <i>Lentils with vegetables</i> <i>Ham scrambled eggs with lettuce</i> <i>Yogurt and bread</i>				Kcal:625	Prot:32	Lip:27	HC:61	Kcal:739	Prot:43	Lip:24	HC:77	Kcal:649	Prot:30	Lip:20	HC:84	Kcal:630	Prot:35	Lip:18	HC:76								

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web www.enasui.com de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN PIÑA NATURAL</h2> <p>No se servirá piña natural como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Natillas y pan</p>
<p>-Día 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-Día 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, TOMATO ΚΑΙ ΤΥΡΗ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRESAS</h2> <p>No se servirá fresas ni yogur de fresa como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacin Natillas y pan</p>
<p>-Día 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-Día 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-Día 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN MELÓN, SANDÍA NI PLÁTANO</h2> <p>No se servirá melón, sandía ni plátano como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Natillas y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, TOMATO ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN MELÓN, KIWI NI SANDÍA</h2> <p>No se servirá melón, kiwi ni sandía como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Natillas y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN KIWI, PLÁTANO, MELÓN NI FRUTOS SECOS</h2> <p>No se servirá kiwi, plátano, melón ni yogur de plátano como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRUTOS SECOS, KIWI, MANGO, PAPAYA NI MELOCOTÓN</h2> <p>No se servirá kiwi, mango, papaya ni melocotón como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacin Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRUTAS</h2> <p>No se servirá yogur sabor como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Natillas y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΗ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN ANACARDO, PISTACHO NI MANGO</h2> <p>No se servirá mango como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacin Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΗ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRUTOS SECOS NI MARISCO</h2>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, TOMATO ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-------	--------	-----------	--------	---------

LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019

MENÚ SIN MARISCO NI MOLUSCOS

				-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Natillas y pan
-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan	-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan	-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan	-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan	-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan
-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan	-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan	-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan	-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΘΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΗ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego
-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan	-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan	-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan	-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan	-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan
-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan	-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan	-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan	-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN JUDÍAS BLANCAS</h2>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Natillas y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- <u>-JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA-</u> Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Sopa de fideos Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRUTOS SECOS, LENTEJAS, GARBANZOS NI GUISANTES</h2>				-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan
-Día 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan	-Día 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan	-Día 6- Crema de verduras (sin guisantes) Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan	-Día 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera (sin guisantes) Yogur y pan	-Día 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan
-Día 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan	-Día 12- Sopa de cocido Cocido sin garbanzos Yogur y pan	-Día 13- Crema de puerro y calabacín Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan	-Día 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan	-Día 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego (sin guisantes) ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΘΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΗ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego
-Día 18- Crema de zanahoria Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan	-Día 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan	-Día 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan	-Día 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan	-Día 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan
-Día 25- Crema de verduras (sin guisantes) Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan	-Día 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan	-Día 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan	-Día 28- Sopa de fideos Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRUTOS SECOS NI MELOCOTÓN</h2> <p>No se servirá melocotón como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN LACTOSA NI PROTEÍNA LÁCTEA</h2>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacin Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Filete de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verdura Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego Brocheta de carne con lechuga, tomate Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con patata cuadro Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema de verduras Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Fruta y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN KIWI, MARISCO, LACTOSA NI PROTEÍNA LÁCTEA</h2> <p>No se servirá kiwi como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Filete de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verdura Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego Brocheta de carne con lechuga, tomate Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con patata cuadro Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema de verduras Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Fruta y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRUTOS SECOS, MARISCO, LACTOSA NI PROTEÍNA LÁCTEA</h2>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Filete de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verdura Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego Brocheta de carne con lechuga, tomate Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Temera asada con patata cuadro Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema de verduras Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Fruta y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN FRUTOS SECOS, KIWI, PLÁTANO, MELÓN, MANGO NI PASTA</h2> <p>No se servirá kiwi, plátano, melón, mango ni yogur de plátano como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de verduras Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Judías verdes rehogadas con patata Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de verduras Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Patatas guisadas con verduras Filete de merluza rebozado con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΗ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de verduras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Parrillada de verduras Rombos de merluza rebozados con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza en salsa verde y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Sopa de verduras Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN HUEVO</h2> <p>Toda la pasta de este menú es apta para alérgicos al huevo.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verduras Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego Brocheta de carne con lechuga, tomate Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Pechuga de pavo con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Pechuga de pavo con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN HUEVO NI FRUTOS SECOS</h2> <p>Toda la pasta de este menú es apta para alérgicos al huevo.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verduras Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego Brocheta de carne con lechuga, tomate Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Pechuga de pavo con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Pechuga de pavo con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN HUEVO, MANGO NI FRUTOS SECOS</h2> <p>Toda la pasta de este menú es apta para alérgicos al huevo. No se servirá mango como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacin Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verduras Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego Brocheta de carne con lechuga, tomate Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Pechuga de pavo con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Pechuga de pavo con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN HUEVO NI KIWI</h2> <p>Toda la pasta de este menú es apta para alérgicos al huevo. No se servirá kiwi como postre.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verduras Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego Brocheta de carne con lechuga, tomate Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Pechuga de pavo con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Pechuga de pavo con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN PESCADO</h2>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Pechuga de pavo con dado de calabacin Natillas y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Tortilla española con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Pollo asado en su jugo con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Tortilla francesa con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, TOMATO ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Pechuga de pavo con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN PESCADO NI FRUTOS SECOS</h2>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Pechuga de pavo con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Tortilla española con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Pollo asado en su jugo con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Tortilla francesa con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΓΙΝΗΤΗ, TOMATO ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Pechuga de pavo con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN PESCADO, MARISCO NI FRUTOS SECOS</h2>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Pechuga de pavo con dado de calabacin Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Tortilla española con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Albóndigas de ternera con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Pollo asado en su jugo con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Tortilla francesa con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, TOMATO ΚΑΙ ΤΥΡΙ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Pechuga de pavo con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN GLUTEN</h2> <p>Todo el pan y la pasta de este menú es apta para celíacos.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Natillas y pan</p>
<p>-Día 4- Crema de brócoli Lacón a la gallega Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-Día 6- Lentejas estofadas con verduras Filete de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-Día 7- Sopa de lluvia Ternera asada con jardinera Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Judías verdes rehogadas Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos carbonara Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego ΨΩΜΙ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΝΗΤΗ, ΤΟΜΑΤΟ ΚΑΙ ΤΥΡΗ (Brocheta de carne con lechuga, tomate y queso feta) Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Cinta de lomo fresco con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Cinta de lomo con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Judías blancas con verduras Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Revuelto de jamón con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ SIN HUEVO, LEGUMBRE NI FRUTOS SECOS</h2> <p>Toda la pasta de este menú es apta para alérgicos al huevo.</p>				<p>-DÍA 1- Patatas guisadas con carne Filete de merluza a horno con dado de calabacín Yogur y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Cinta de lomo fresca con patatas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con champiñones Bacalao al horno con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Crema de verduras (sin guisantes ni judías verdes) Filete de pollo con lechuga y maíz Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de lluvia Ternera asada con jardinera (sin guisantes) Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate Cinta de lomo fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Atún con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de cocido Cocido sin garbanzos Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Crema de puerro y calabacín Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y aceitunas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verduras Filete de merluza al horno con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Arroz griego (sin guisantes) Brocheta de carne con lechuga, tomate Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Crema de zanahoria Cinta de lomo fresca con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de letras Ternera asada con pure de patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Filete de merluza al horno con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema Parmentier Pollo asado en su jugo con lechuga y maíz Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Pechuga de pavo con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras (sin guisantes ni judías verdes) Cinta de lomo fresca con lechuga y aceitunas Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Sopa de fideos Filete de merluza al horno con lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Fideua Filete de pollo a la plancha con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Crema de calabacín Pechuga de pavo con lechuga Yogur y pan</p>	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>LA MERCED TRES CANTOS FEBRERO 2019</h1> <h2>MENÚ VEGETARIANO</h2>				<p>-DÍA 1- Sopa de verduras Patatas guisadas con verduras Natillas y pan</p>
<p>-DÍA 4- Crema de brócoli Menestra de verduras rehogada con ajo y pimentón Petit suisse y pan</p>	<p>-DÍA 5- Arroz con verduras Tortilla española con tomate y lechuga Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 6- Parrillada de verduras Lentejas estofadas con verduras Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 7- Sopa de verduras Hamburguesa vegetal con lechuga y tomate Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 8- Macarrones con salsa de tomate y queso Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 11- Crema de calabaza Patatas guisadas con verduras Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 12- Sopa de verduras Garbanzos con verduras Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 13- Crema de calabacín Judías verdes rehogadas Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 14- Lazos con verduras Tortilla francesa con lechuga y maíz Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 15- -JORNADA GASTRONÓMICA GRIEGA- Parrillada de verduras Arroz con champiñones Yogur griego</p>
<p>-DÍA 18- Lentejas con verduras Hamburguesa vegetal con lechuga y tomate Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 19- Sopa de verduras Menestra de verduras rehogada con patata Flan de vainilla y pan</p>	<p>-DÍA 20- Farfalle napolitana Tortilla española con lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 21- Crema de verduras Lentejas estofadas con verduras Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 22- Arroz blanco con tomate Huevo frito con patatas Fruta y pan</p>
<p>-DÍA 25- Crema de verduras Menestra de verduras rehogada con ajo Yogur y pan</p>	<p>-DÍA 26- Sopa de verduras Judías blancas con verduras Fruta, leche y pan</p>	<p>-DÍA 27- Parrillada de verduras Coditos con verduras Fruta y pan</p>	<p>-DÍA 28- Lentejas con verduras Tortilla francesa con lechuga Yogur y pan</p>	