

SEMANA DEL 16 AL 22 DE JUNIO						aramark 
SEMANA 3		ALMUERZO			CENA	
LUNES	A	ENSALADA DEL CHEFF (3-4-12)	S	ENSALADA DEL CHEFF (3-4-12)		
	B	SOPA DE JUDIAS (2-4-13)	So	POTAJE DE VERDURA		
	C	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	E	PASTA A LA CARBONARA (1-3-7)		
	D	PESCADO A LA GALLEGA (4-12)	F	ESCALOPE CASERO DE PESCADO (1-3-4)		
	V	TORTILLA CASERA ESPAÑOLA (3)	V	TOMATES RELLENOS (3-7)		
	OP	WOK DE CERDO Y VERDURA (6-10-12)	OP	WOK DE CERDO Y VERDURA (6-10-12)		
		OP: SEGUNDO PLATO OPCIONAL				
MARTES	A	ENSALADA DEL CHEFF (3-4-12)	S	ENSALADA DEL CHEFF (3-4-12)		
	B	CREMA DE LA HUERTA CASERA	So	CREMA DE LEGUMBRES (6-3-12)		
	C	TERNERA A LA PLANCHA	E	WOK DE POLLO Y PIMIENTOS (6-10-12)		
	D	TALLARINES EN SALSA DE ATUN (1-3-4-12)	F	PAELLA MARINERA (2-4-12-13)		
	V	PASTEL CASERO DE VERDURA (1-3-7)	V	QUICHÉ VEGETAL (1-3-7-12)		
	OP	WOK DE CERDO Y VERDURA (6-10-12)	OP	WOK DE CERDO Y VERDURA (6-10-12)		
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		S			
	B		So			
	C	BUFFET	E	BUFFET		
	D		F			
	V		V			
	OP		OP			
SABADO	A		S			
	B		So			
	C	BUFFET	E	BUFFET		
	D		F			
	V		V			
	OP		OP			
DOMINGO	A		S			
	B		So			
	C	BUFFET	E	BUFFET		
	D		F			
	V		V			
	OP		OP			
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						