

		MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
<p>Recordad que el menú sin gluten cambia los cereales de trigo por cereales sin gluten.</p> <p><i>Seguimos esperando vuestras recetas magníficas para poder crear un libro de recetas entre todas las familias Ágora para ayudar y tener más ideas para nuestras cenas en familia. ¡Muchas gracias!</i></p>		<p>Pasta con nata, salmón y champiñón.</p> <p>Ensalada Alemana.</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p><i>Lactosa: Sin nata rehogado con aceite y ajo.</i></p>	<p>Garbanzos rehogados con verduras y pimentón.</p> <p>Redondo de cerdo con puré de patata. Yogur.</p> <p><i>Lactosa: Sin leche en el puré y frute en lugar de yogur.</i></p>	<p>Puré de verduras.</p> <p>Albóndigas en salsa con patatas dado.</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p><i>Lactosa: Puré sin leche ni queso. Huevo: Albóndigas sin huevo.</i></p>
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	<p>Sopa con caldo casero de pollo.</p> <p>Tortilla de patata con pimientos verdes fritos.</p> <p><i>Fruta de temporada.</i></p> <p><i>Huevo: Cinta de lomo.</i></p> <p><i>Gluten: Fideos sin gluten.</i></p>	<p>Guiso de tacos de pollo al curry con arroz 3 delicias (jamón, guisantes, maíz).</p> <p>Ensalada de tomate, atún y lechuga.</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p><i>Lactosa: Sin Jamón</i></p>
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
<p>Guisantes rehogados con jamón, ajo, cebolla y pimentón.</p> <p>Muslitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>Yogur.</p> <p><i>Lactosa: Fruta de temporada.</i></p>	<p>Arroz a la Milanesa (sin queso).</p> <p>Bacalao al horno en salsa con tomate, pimiento verde y rojo.</p> <p>Ensalada de lechuga, brotes de soja y maíz.</p> <p>Fruta de temporada.</p>	<p>Judías verdes con patata guisada y tomate. Huevo frito con guarnición de arroz integral con dados de zanahoria y champiñón.</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p><i>Huevo: Bacalao a la plancha con aceite y ajo.</i></p>	<p>Sopa de Cocido Madrileño.</p> <p>Cocido completo.</p> <p>Ensalada de tomate y lechuga.</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p><i>Gluten: Fideos sin gluten.</i></p>	<p>Arroz integral con menestra.</p> <p>Ragú de pavo en salsa de la abuela.</p> <p>Fruta de temporada.</p>
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	<p><i>FELICES FIESTAS FAMILIAS AGORA!</i></p> <p>FELIZ SALIDA DE AÑO Y MEJOR ENTRADA CON TODA LA SALUD DEL MUNDO</p>	
<p>Habichuelas blancas con chorizo. Merluza empanizada.</p> <p>Ensalada de tomate, aceitunas, y ajo. Yogur.</p> <p><i>Lactosa: Sin chorizo y fruta de temporada.</i></p> <p><i>Gluten: Harina sin gluten.</i></p>	<p>Hamburguesa completa 2021 Pan, cebolla, lechuga, tomate, queso, ketchup, mostaza y patatas fritas (salsas al gusto).</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p><i>Gluten: Pan sin gluten.</i></p> <p><i>Huevo: Sin huevo en la carne.</i></p>	<p>MEDIA MAÑANA NAVIDEÑA</p> <p>SALIDA ESCALONADA DEL COLEGIO DESDE LAS 13:00</p>		

½ **Mañanas** todos los días. El menú viene acompañado de **pan** (miércoles **integral**) y agua. *En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos para más información no dudéis en visitar la web del Colegio.