

BEBÉS

Puré de verduras con pollo.	Puré de verduras con pescado.	Puré de verduras con carne.	Puré de verduras con pollo.	Puré de verduras con pescado.
-----------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------

A MEDIA MAÑANA FRUTA TRITURADA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
FIESTA AUTONÓMICA	FIESTA LOCAL LA RETAMOSA	Ensalada. Macarrones con atún y salsa de tomate casera. Pan y fruta	Ensalada. Lentejas con verduras. Empanadillas. Pan y fruta	Judías verdes con patatas. Pollo asado. Pan y fruta
9	10	11	12	13
Ensalada. Arroz meloso con verduras y pollo. Pan y yogur	Ensalada. Coliflor rehogada. Mero al horno. Pan y fruta	Lentejas con verduras. Tortilla. Pan y fruta	Crema de espinacas con picatostes. Merluza rebozada. Pan y fruta	Pasta con pisto de verduras y carne. Pan y fruta
16	17	18	19	20
Lentejas con zanahoria y calabaza. Empanadillas. Pan y fruta	Judías verdes con patatas. Merluza rebozada. Pan y fruta	Ensalada. Arroz blanco con salsa de tomate. Tortilla. Pan y fruta	Guisantes con jamón Pollo al horno con patatas. Pan y fruta	Ensalada Cocido completo Pan y fruta
23	24	25	26	27
Ensalada. Paella completa con pollo y verduras. Pan y fruta	Menestra Pescado rebozado. Pan y fruta	Ensalada. Lentejas. Croquetas. Pan y fruta	Ensalada. Macarrones con tomate y atún. Pan y fruta	Judías verdes con patatas. Filetes de lomo empanados. Pan y fruta

TODOS LOS DÍAS A MEDIA MAÑANA PAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

MENÚ ALÉRGICOS:

- EL PESCADO se sustituye por pollo o pavo
- Las cremas o purés que llevan LÁCTEOS (quesitos o leche) se hacen aparte y se sustituyen por más patata y caldo.
- PROTEINA DE LA LECHE. Si hay algún alimento que la contenga se sustituye por pollo o pavo. En general evitamos; lomo de Sajonia, salchichas, albóndigas Y precocinados, ...
- EL HUEVO se sustituye por pavo, pollo o lomo.
- LAS LEGUMBRES se sustituyen por verdura entera o crema de verduras.
- CELIACOS. Se sustituirá por productos especiales sin gluten y se cocinarán en primer lugar y aparte.