

## BEBES

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
4 Lentejas con verduras y patatas.  Empanadillas  Pan Fruta	5 Coliflor con patatas  Filete de Mero al horno  Pan Fruta	6 Paella completa    Pan Yogur	7 Crema de calabacín  Filetes de lomo  Pan Fruta	8 Lasaña de carne con verduras    Pan Fruta
11 Macarrones con carne y tomate    Pan Yogur	12 Lentejas con patatas y verduras.  Huevos revueltos  Pan Fruta	13 Menestra de verduras  Filetes de merluza rebozados  Pan Fruta	14 Cocido completo    Pan Fruta	16 Crema de espinacas con picatostes Pescado al horno  Pan Yogur
18 Paella completa    Pan Yogur	19 Lentejas con verduras Huevos revueltos  Pan Fruta	20 Guiso de patatas con guisantes y pescado    Pan Fruta	21 Macarrones con atún y salsa tomate casero    Pan Yogur	22 Judías verdes con patatas Pastel de carne  Pan Fruta
25 Lentejas con verduras  Huevos revueltos  Pan Yogur	26 Judías Verdes con patatas  Filetes de merluza  Pan Fruta	27 Arroz meloso con pollo y verduras    Pan Yogur	28 Cocido completo    Pan Fruta	29 Lasaña de carne y verduras    Pan Fruta

## 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.