

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
5 Macarrones con atún y tomate casero Pan yogur	6 Lentejas con verduras y arroz Pan Fruta temporada	7 Judías verdes con patatas Pescado al horno Pan Fruta temporada	8 Arroz blanco con huevos revueltos y salsa de tomate con verduras Pan Fruta de temporada	9 Cocido completo Pan Fruta de temporada
12 FIESTA NACIONAL	13 Macarrones con tomate y atún Pan Fruta temporada	14 Crema de verduras Filetes de pollo Pan Fruta temporada	15 Judías blancas con verduras y arroz Pan Fruta temporada	16 Judías verdes con patatas Pescado rebozado Pan Fruta temporada
19 Macarrones con atún y tomate casero Pan Fruta temporada	20 Judías verdes con patatas Merluza al horno Pan Fruta temporada	21 Arroz blanco con pisto y huevo revuelto Pan Leche o derivados	22 Guisado de patatas, verduras y pescado Pan Fruta temporada	23 Cocido completo Pan Fruta temporada
26 Macarrones con atún y tomate casero Pan Fruta temporada	27 Crema de calabaza Muslos de pollo al horno Pan Fruta temporada	28 Lentejas guisadas con verduras y arroz Pan Fruta temporada	29 Judías verdes con patatas Merluza al horno Pan Fruta temporada	30 Cocido completo Pan Fruta temporada

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 procesados.
- EL HUEVO se sustituye por pavo, pollo o lomo.
- LAS LEGUMBRES se sustituyen por verdura entera, crema de verduras o arroz.
- CELIACOS. Se sustituirá por productos especiales sin gluten y se cocinarán en primer lugar y aparte.

DESAYUNOS: Fruta +Leche con galletas, pan tostado, cereales o bizcocho casero.

MERIENDAS: Pan (tomate, hummus o pavo) + Pieza de fruta + leche o yogur.