

BEBÉS

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

LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Macarrones con salsa de tomate casera y carne.	Judías verdes con patatas. Pescado al horno.	Lentejas con arroz y verduras (pimiento, zanahoria, patata y cebolla).	Arroz con pollo y verduras.	Judías blancas con verduras. Pescado al horno.
14	15	16	17	18
Lentejas con arroz y verduras (pimiento, zanahoria, patata y cebolla).	Guiso de patatas con pescado y verduras.	Puré de zanahoria y patata. Pollo al horno.	Judías blancas con verduras. Pescado al horno.	Arroz con salsa de tomate casera. Tortilla.
21	22	23	24	25
Macarrones con carne y tomate casero.	Crema de verduras. Pescado al Horno.	Judías pintas con arroz y verduras (pimiento, zanahoria, patata y cebolla).	Judías verdes con patatas. Pescado rebozado.	Cocido completo.
28	29	30	OCTUBRE 1	2
Lentejas con arroz y verduras (pimiento, zanahoria, patata y cebolla).	Crema de calabacín. Pescado rebozado.	Arroz con tomate. Huevos revueltos.	Coliflor con patatas. Pescado al horno con verduras.	Cocido completo.

POSTRE: FRUTA DE TEMPORADA.

TODOS LOS DÍAS A MEDIA MAÑANA PAN CON ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO VIRGEN EXTRA
PESCADOS UTILIZADOS: MERLUZA, PALOMETA Y RAPE.

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.

ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA INCLUIDOS EN EL MENÚ:

- Aceite de oliva virgen extra.
- Garbanzos y lentejas.
- Patata, cebolla, calabaza, calabacín, zanahoria, tomate (excepto tomate triturado), pimiento y lechuga.
- Pastas, arroz y cereales (excepto pan).