

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	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
4	5	6	7	8
Ensalada. Lentejas con verduras y arroz.	Guisantes con cebolla. Pescado al horno con verduras.	Ensalada. Macarrones con salsa de tomate casera y carne.	Judías verdes con patatas. Pescado al horno con salsa verde.	Ensalada. Cocido completo. Fruta de temporada
11	12	13	14	15
Ensalada. Macarrones con salsa de tomate casera y carne.	Ensalada. Judías pintas con verduras y arroz.	Ensalada Arroz meloso con verduras y pollo.	Coliflor con patata. Pescado rebozado	FESTIVO LOCAL
18	19	20	21	22
Ensalada. Lentejas con verduras y arroz.	Ensalada de pasta (tomate, maíz y zanahoria). Pescado al horno con verduras.	Ensalada. Arroz con pollo y verduras.	Judías blancas con patata y zanahoria. Huevos revueltos.	Ensalada. Lasaña de carne y verduras.
25	26	27	28	29
Ensalada. Arroz con salsa de tomate casera. Tortilla	Judías verdes con patata. Pescado con salsa verde.	Ensalada. Judías blancas con verduras y arroz.	Brócoli con patata. Pescado al horno con verduras.	Crema de calabacín. Cinta de lomo.

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

TODOS LOS DÍAS DE POSTRE FRUTA DE TEMPORADA.

PESCADOS UTILIZADOS: MERLUZA, RAPE Y PALOMETA.

<p>MENÚ ALÉRGICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - EL PESCADO se sustituye por pollo o pavo - Las cremas o purés que llevan LÁCTEOS 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. 	<p>ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA INCLUIDOS EN EL MENÚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).
--	--