

**BEBÉS**

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
Arroz con verduras y pollo. Fruta de temporada.	Macarrones con carne y salsa de tomate casera. Fruta temporada	Lentejas con verduras y arroz. Fruta de temporada.	Judías verdes con patata. Pescado al horno con verduras. Fruta de temporada	Ensalada de tomate, aceitunas y maíz. Cocido completo. Fruta de temporada.
8	9	10	11	12
Lentejas con verduras y arroz. Fruta de temporada	Guiso de patatas con pescado y verduras. Fruta de temporada.	Ensalada. Arroz con salsa de tomate. Tortilla. Fruta de temporada.	Crema de verduras. Pescado al horno. Fruta de temporada.	Ensalada de tomate, maíz y aceitunas. Potaje con espinacas y huevo duro. Fruta de temporada.
15	16	17	18	19
Lentejas con verduras y arroz. Fruta de temporada.	Coliflor con patatas Pescado al horno. Fruta temporada	Crema de zanahoria y patata. Filetes de pollo al horno Fruta temporada.	Guiso de patatas con pescado y verduras. Fruta de temporada.	Ensalada. Paella con verduras y pollo. Fruta de temporada.
22	23	24	25	26
Macarrones con salsa de tomate casera y verduras. Tortilla. Fruta de temporada.	Judías verdes con patata. Pescado con verduras. Fruta de temporada.	Ensalada. Arroz con meloso con pollo y verduras. Fruta de temporada.	Lentejas con verduras y arroz. Fruta de temporada.	Ensalada. Lasaña de carne y verduras. Fruta de temporada.
29	30	1	2	3
Crema de zanahoria. Filetes de lomo. Fruta de temporada	Lentejas con verduras y arroz. Fruta de temporada	FIESTA NACIONAL	FIESTA COMUNIDAD	DÍA NO LECTIVO

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

<p><b>MENÚ ALÉRGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EL PESCADO se sustituye por pollo o pavo</li> <li>- Las cremas o purés que llevan LÁCTEOS (quesitos o leche) se hacen aparte y se sustituyen por más patata y caldo.</li> <li>- 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, ...</li> <li>- EL HUEVO se sustituye por pavo, pollo o lomo.</li> <li>- LAS LEGUMBRES se sustituyen por verdura entera o crema de verduras.</li> <li>- CELIACOS. Se sustituirá por productos especiales sin gluten y se cocinarán en primer lugar y aparte.</li> </ul>	<p><b>ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA INCLUIDOS EN EL MENÚ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aceite de oliva virgen extra.</li> <li>- Garbanzos y lentejas.</li> <li>- Patata, cebolla, calabaza, calabacín, zanahoria, tomate (excepto tomate triturado), pimiento y lechuga.</li> <li>- Pastas, arroz y cereales (excepto pan).</li> </ul>
---	--