

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.
-----------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	-----------------------------

A MEDIA MAÑANA FRUTA TRITURADA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8	9	10	11	12
Ensalada de tomate y manzana. Lentejas ecológicas con verduras y arroz ecológico integral. Pan y fruta de temporada	Macarrones ecológicos con tomate casero y atún. Pan y producto lácteo	Ensalada de zanahoria y maíz. Arroz ecológico con tomate casero. Huevos revueltos Producto lácteo.	Judías verdes con patatas. Pescado al horno con verduras. Pan y fruta de temporada.	COMIDA DE FIESTA
15	16	17	18	19
FESTIVO LOCAL	Ensalada de tomate y manzana. Macarrones con tomate casero y carne. Pan y producto lácteo	Coliflor con patata. Pescado rebozado. Pan y fruta de temporada.	Ensalada de zanahoria y maíz. Puré de zanahoria. Huevos revueltos. Pan y fruta de temporada	Ensalada de tomate y aceitunas. Cocido completo con garbanzos ecológicos, verduras y pollo. Pan y fruta de temporada.
22	23	24	25	26
Ensalada de tomate y manzana. Lentejas ecológicas con verduras y arroz ecológico integral. Pan y fruta de temporada	Ensalada de pasta, (tomate, maíz y zanahoria). Pescado rebozado Pan y producto lácteo.	Ensalada de zanahoria y maíz. Arroz ecológico con pollo y verduras. Pan y fruta de temporada.	Menestra de verduras. Pescado al horno con salsa de tomate casera. Pan y fruta de temporada.	Ensalada de tomate y aceitunas. Lasaña de carne y verduras. Pan y fruta de temporada.
29	30	31	JUNIO 1	2
Ensalada de tomate y manzana. Lentejas ecológicas con verduras y arroz ecológico integral. Pan y fruta de temporada	Pasta ecológica con verduras. Tortilla francesa. Pan y producto lácteo.	Ensalada de zanahoria y maíz. Arroz ecológico con pollo y verduras. Pan y fruta de temporada.	Judías verdes con patata. Pescado con salsa verde. Fruta de temporada	Crema de calabacín. Cinta de lomo. Ensalada de aceitunas y maíz. Fruta de temporada

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

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.