

BEBÉS

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

POSTRE: PAPILLA DE FRUTAS Y UN DÍA YOGUR.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6	7	8	9	10
Ensalada. Arroz ecológico tomate casero. Tortilla Pan y producto lácteo	Crema de espinacas. Pescado con verduras al horno. Pan y fruta de temporada	Ensalada. Judías blancas con verduras y arroz ecológico. Pan y fruta de temporada	Ensalada. Sopa de verduras con fideos. Pescado rebozado. Pan y fruta de temporada	Potaje con garbanzos y huevo ecológicos y espinacas. Pan y fruta de temporada.
13	14	15	16	17
Lentejas ecológicas con arroz integral ecológico, patata, zanahoria y calabaza. Pan y fruta de temporada.	Ensalada. Macarrones ecológicos con carne y verduras. Pan y fruta de temporada	Ensalada. Arroz ecológico con tomate casero. Huevo revuelto. Pan y producto lácteo.	Crema de verduras y patata. Pescado al horno con verduras. Pan y fruta de temporada.	Cocido completo con garbanzos ecológicos, verduras y pollo. Pan y fruta de temporada.
20	21	22	23	24
FESTIVO	Lentejas ecológicas con verduras y arroz ecológico integral. Pan y fruta de temporada.	Puré de zanahoria. Muslos de pollo al horno. Pan y fruta de temporada.	Coliflor con patata. Sardinillas en aceite de oliva. Pan y fruta de temporada.	Potaje con garbanzos y huevo ecológicos y espinacas. Pan y fruta de temporada.
27	28	29	30	31
Ensalada. Guisantes con pavo. Tortilla. Pan y fruta de temporada	Lentejas ecológicas con verduras y arroz integral ecológico. Pan y fruta de temporada	Ensalada. Lasaña de carne y verduras. Pan y fruta de temporada.	Sopa de verduras con fideos. Pescado al horno con verduras. Pan y producto lácteo.	Ensalada. Arroz ecológico con verduras y pollo. Pan y 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.