

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
4	5	6	7	8
Macarrones con carne y tomate casero. Fruta de temporada	Patatas guisadas con calamares, pescado y verduras. Fruta de temporada	Judías blancas con verduras (zanahoria, calabaza, patata y pimiento) y arroz. Fruta de temporada	Judías verdes con patata. Pescado al horno con verduras. Fruta de temporada	Paella completa con verdura (zanahoria, guisantes, pimientos y cebolla) y pollo. Fruta de temporada
11	12	13	14	15
Ensalada. Lentejas con verduras (zanahorias, calabaza, patata y pimiento) y arroz. Fruta de temporada	Patatas guisadas con ternera y verduras. Fruta de temporada	Judías verdes con patata. Pescado al horno con verduras. Fruta de temporada.	Arroz con tomate casero. Tortilla Fruta de temporada	Cocido completo con garbanzos, verduras y pollo. Fruta de temporada
18	19	20	21	22
Ensalada. Lentejas ecológicas con verduras (zanahorias, calabaza, patata y pimiento) y arroz. Fruta de temporada	Coliflor con patatas. Pescado al horno con verduras. Fruta de temporada	Judías pintas con verduras. Tortilla. Fruta de temporada	Ensalada. Patatas guisadas con verduras, calamares y pescado Fruta de temporada.	Puré de verduras. Pastel de carne. Fruta de temporada
28	29	30	30	DICIEMBRE 1
Lentejas con verduras (zanahorias, calabaza y pimiento) y arroz. Fruta de temporada	Crema de zanahoria. Pollo al horno con verduras. Fruta de temporada	Ensalada. Arroz con salsa de tomate casera. Huevos revueltos Fruta de temporada	Guisantes con cebolla. Pescado al horno con verduras. Fruta de temporada	Ensalada. Lasaña de carne con verduras. Fruta de temporada

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

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).