

BEBÉS

Puré de verduras con Pollo + fruta	Puré de verduras con pescado + fruta	Puré de verduras con carne + fruta	Puré de verduras con Pollo + fruta	Puré de verduras con pescado + yogur
------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
Ensalada. Lentejas con verduras y arroz (patata, zanahoria, pimiento, calabaza)	Guiso de patatas, guisantes, pescado y calamares	Ensalada Pasta con carne y salsa de tomate casera	Crema de verduras. Pescado al horno con verduras.	Ensalada Judías blancas con patata y zanahoria. Tortilla.
9	10	11	12	13
Ensalada. Lentejas con verduras y arroz (patata, zanahoria, pimiento, calabaza)	Guiso de patatas con carne y verduras.	Ensalada. Arroz con tomate casero. Tortilla	Brócoli con patata. Pescado al horno	Ensalada. Cocido completo. Fruta de temporada
16	17	18	19	20
Ensalada. Arroz con pollo y verduras.	Guiso de patatas, guisantes, pescado y calamares.	Judías blancas con verduras y arroz. (patata, zanahoria, pimientos y calabaza).	Guisantes con cebolla. Pescado al horno.	Ensalada. Pasta con carne y salsa de tomate casera.
23	24	25	26	27
Ensalada. Lentejas con verduras y arroz (patata, zanahoria, pimiento, calabaza).	Coliflor con patatas. Pescado al horno	Crema de Zanahoria. Filetes de lomo.	Judías Verdes con patatas. Pescado rebozado.	Ensalada. Lasaña con verduras y pollo.

TODOS LOS DÍAS DE POSTRE FRUTA DE TEMPORADA.

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

PESCADOS UTILIZADOS: MERLUZA, PALOMETA Y RAPE.

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.
- PROTEÍNA 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).