

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

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Lentejas con verduras y arroz.	Ensalada de pasta (tomate, maíz y zanahoria) y huevo duro.	Ensalada de garbanzos con verduras (tomate, zanahoria, pimientos) y arroz.	Brócoli con patatas. Pescado al horno con verduras.	Ensalada. Arroz con pollo y verduras.
9	11	12	13	14
Ensalada de pasta (tomate, maíz y zanahoria). Tortilla.	Ensalada de judías blancas con verduras (tomate zanahoria y pimiento) y arroz.	Guiso de patata con ternera y verduras.	Guisantes con cebolla. Pescado al horno con verduras.	Ensalada. Arroz con pollo y verduras.
16	18	19	20	21
Lentejas con verduras y arroz.	Ensalada de arroz (tomate, maíz y zanahoria). Pescado al horno con verduras.	Guiso de patata con ternera y verduras.	Judías verdes con patata. Pescado al horno con verduras.	Ensalada campera (patata, tomate, huevo duro, maíz).
23	25	26	27	28
Lentejas con verduras y arroz.	Coliflor con patata. Pescado en salsa verde	Ensalada de pasta (tomate, maíz y zanahoria). Tortilla francesa.	Ensalada de garbanzos (tomate, zanahoria, pimientos). Pescado al horno.	Crema de zanahoria. Pollo al horno.
30	JULIO 1	2	3	4
Macarrones con carne y salsa de tomate casera.	Gazpacho. Pescado rebozado	Ensalada de judías blancas con verdura y arroz.	Judías verdes con patata. Pescado al horno.	Arroz meloso con verduras y pollo.

FRUTA DE TEMPORADA DE POSTRE TODOS LOS DÍAS.

PESCADOS UTILIZADOS: MERLUZA, RAPE, JUREL Y PALOMETA.

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. - 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).
--	---