

Lunes/Monday

MENÚ ALERGICOS OCTUBRE

04

Judías verdes salteadas
Albóndiga a la jardinera con patata
Fruta de temporada

11

NO LECTIVO

18

Crema de calabacín
Filete a la plancha y ensalada verde

Fruta de Temporada

25

Sopa de Ave
Hamburguesa en Salsa y Verdura

Fruta de temporada

Martes/Tuesday

05

Puré Hortelano
Filete de pollo con ensalada variada
Lácteos

12

NO LECTIVO

19

Arroz con tomate
Muslitos guisados y ensalada con remolacha

Lácteos

26

Patatas a la riojana
Nuggets caseros con ensalada verde

Lácteos

Miércoles/Wednesday

06

Pasta con tomate
Carne en salsa y ensalada verde
Fruta de temporada

13

Arroz vegetal
Albóndigas de pollo en salsa y verdura

Fruta de Temporada

20

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

27

Macarrones con verdura
Lacón a la gallega con patata

Fruta de Temporada

Jueves/Thursday

07

Sopa de cocido
Cocido completo
Lácteos

14

Crema de calabacín
Salchichas de pavo con tomate y patata

Lácteos

21

Brócoli al ajillo
Albóndiga en salsa con patata

Lácteos

28

Arroz tres delicias
Ragut de ternera con ensalada de la huerta
Fruta de temporada

Viernes/Friday

01

Macarrones con verdura
Hamburguesa con ensalada
Fruta de Temporada

08

Arroz milanese
Pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

15

Pasta con verduras
Magro de cerdo estofado con patata

Fruta de temporada

22

Patatas guisadas
Pavo a la plancha con verduras

Fruta de Temporada

29

Judías verdes salteadas
Cinta de Lomo con patata
Fruta de temporada

*El menú especial es hipocalórico, bajo en grasa, bajo en colesterol, hiposódico y sin azúcares añadidos. Menú acompañado de agua y ración de pan integral diaria. Fruta fresca (manzana, pera, plátano, naranja y frutas de temporada). La información sobre los ingredientes y posibles alérgenos aquí reflejada es orientativa; en cumplimiento del R.1169/2011, dicha información completa y exacta está a disposición en el centro.