

Lunes/Monday

Martes/Tuesday

Miércoles/Wednesday

Jueves/Thursday

Viernes/Friday

07

Arroz con Tomate
Hamburguesa en Salsa
con Verdura
Lácteos

08

FESTIVO

09

Macarrones con verdura
Albóndigas a la jardinera
Lácteos

10

Lentejas estofadas
Tortilla de patata con
ensalada de colores
Fruta de temporada

13

Espaguetis con picadillo
Cinta de Lomo con patata

Fruta de temporada

14

Puré Hortelano
Albóndigas de pollo en
salsa y verdura

Lácteos

15

Arroz tres delicias
Ventresca de merluza con
ensalada variada

Fruta de temporada

16

Sopa de cocido
Cocido completo

Lácteos

17

Brócoli al ajillo
Pollo al horno con
ensalada de lechuga y
maíz
Fruta de temporada

20

Crema de calabacín
Salchichas de pavo con
tomate y patata

Fruta de temporada

21

Judías blancas con
chorizo
Tortilla de Patata
ensalada de la casa

Lácteos

22

Sopa de ave
San Jacobo con ensalada
de colores

Fruta de Temporada

23

Macarrones con verduras
y atún
Magro de cerdo estofado
con patatas
Lácteos

24

Judías verdes con jamón
Bacalao con pisto
Fruta de Temporada

27

Arroz con tomate
Lacón a la gallega con
patata cocida

Fruta de temporada

28

Puré de Calabaza
Filete de merluza en
salsa verde con guisantes

Lácteos

29

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

30

Judías verdes rehogadas
Pollo al chilindrón con
verdura y tomate

Lácteos

**MES
SEPTIEMBRE
Menú Basal**

*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, mandarina 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.