

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

Crema de calabacín
Filete de pavo 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
Carne guisada 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

Patata a la riojana
Filete de ternera ensalada
de la casa

Lácteos

22

Sopa de ave
Pollo empanado casero 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
Hamburguesa mixta con
tomate

Fruta de Temporada

27

Arroz con tomate
Lacón a la gallega con
patata cocida

Fruta de temporada

28

Puré de Calabaza
Carne guisada con tomate

Lácteos

29

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

30

Judías verdes rehogadas
Pollo al chilindrón con
verdura y tomate

Lácteos

**MES
SEPTIEMBRE
Alérgicos**

*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.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de AUSOLAN RCS, S.L.