



MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G PARA LOS REBOZADOS

MENÚ MAYO 2021

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
3	4	5	6 MENU GASTRONÓMICO	7					
FESTIVO		NO LECTIVO		CREMA VICHY MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE		FABADA ASTURIANA MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA		ARROZ C/TOMATE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	
10	11	12	13	14					
COLIFLOR REHOGADA TORTILLA J. SERRANO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE		SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA		ARROZ A LA MILANESA JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		MACARR. C/VERDURA RAGOUT POLLO C/MENESTRA FRUTA		J. PINTAS C/CHORIZO BACALADITOS HORNO C/VERDURAS YOGUR	
17	18 MENU SOSTENIBLE	19	20	21					
PURE DE VERDURAS CARRILADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE		LENTEJAS ECO C/VERDU TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA C/ENSALADA FRUTA		ESPAGUETIS C/CHORI PALOMETA REBOZADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE		J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE JAMON C/ENSALADA FRUTA		PATATAS C/BONITO POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR	
24	25	26	27 DÍA DEL CELÍACO	28					
LENTEJAS CASERAS SALMON SALSA VERDE C/HUEVO Y GUIB. FRUTA Y LECHE		MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA		ARROZ C/TOMATE BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		CREMA ZANAH. Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA		SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	
31									
CODITOS C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE									

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

COME SANO Y VARIADO, ES LA MEJOR INVERSIÓN PARA TU FUTURO

