



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



MENÚ OCTUBRE 2023

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
2	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3	PURE VERDURAS POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	4	J. BLANCAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5	PATATAS C/ATÚN FTE CERDO RIOJANA C/ENSALADA FRUTA	6	MACARR. C/VERDURA RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
9	J VERDES REHOGADAS MAGRO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10	ESPIRALES NAPOLITANA VENTR. MERLUZA AL HORNO FRUTA	11	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	12	FESTIVO	13	NO LECTIVO
16	ARROZ MILANESA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17	J.PINTAS C/CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	18	PURÉ ZANAHORIA ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA	19	MACARRONES C/TOMATE CROQUETAS DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	20	GARBANZOS C/VERDURA SALMÓN EN SALSA C/CALAB. Y ZANAHORIA YOGUR
23	LENTEJAS C/ARROZ INT TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24	CODITOS BOLOÑESA MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA	25	MENESTRA REHOGADA CARRILLADA CERDO C/PATATAS FRUTA	26	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27	PATATAS MARINERAS POLLO HORNO C/ENSALADA YOGUR
30	PAELLA VERDURAS VENTRESCA EN SALSA VERDE FRUTA Y LECHE	31	CREMA CALABAZA HAMBURGUESA POLLO C/PATATAS FRUTA						

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA



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