



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

MENÚ SEPTIEMBRE 2023

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
0	0	0	0	6	7	7	8	8	8
					CREMA DE CALABACÍN POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR		ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR		LENTEJAS C/VERDURA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
11	12	13	13	14	14	15	15	15	15
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ECO C/CHORI MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA			ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		PURÉ DE CALABAZA POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA		ARROZ MILANESA COLA DE BACALAO C/TOMATE YOGUR	
18	19	20	20	21	21	22	22	22	22
CREMA ZANAH Y PUERRO RAGOUT POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/VERDURA FRUTA			ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		J. BLANCAS C/VERDURAS HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA		MACARR INT C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	
25	26	27	27	28	28	29	29	29	29
SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA BROCOLI MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE			LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA		CODITOS C/SALSA TOMATE TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		PATATAS C/CALAMAR POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR	

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA



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