



MENÚ SIN MARISCO



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 C/VERDURAS 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

