



MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIA SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO



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 Y LECHE	5	GUISILLO ANDALUZ FTE CERDO RIOJANA C/ENSALADA FRUTA	6	MACARR. INT. C/VERDURA POLLO EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
9	J VERDES REHOGADAS MAGRO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10	ESPIRALES NAPOLITANA TERNERA EN SALSA FRUTA	11	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	12	FESTIVO	13	NO LECTIVO
16	ARROZ MILANESA RAGOUT DE POLLO 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 Y LECHE	19	MACARRONES C/TOMATE CROQUETAS DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	20	GARBANZOS C/VERDURA CTA LOMO SALSA YOGUR
23	LENTEJAS C/ARROZ INT TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24	CODITOS BOLOÑESA POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	25	MENESTRA REHOGADA CARRILLADA CERDO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	26	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27	PATATAS C/VERDURA POLLO HORNO C/ENSALADA YOGUR
30	PAELLA VERDURAS LOMO EN SALSA FRUTA Y LECHE	31	CREMA CALABAZA HAMBURGUESA POLLO C/PATATAS FRUTA	0	0	0	0	0	0

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA



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