



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

MENÚ DICIEMBRE 2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1
				GARBANZOS C/CHORIZO BACALAO CON TOMATE FRUTA
4	5	6	7	8
PURÉ DE VERDURAS MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO
11	12	13	14	15
MACARR NAPOLITANA TORTLLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J.BLANCAS C/VERDURA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS CON CARNE SALMÓN AL ENELDO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA PARMENTIER CHULETA SAJONIA SALSA C/PATATAS YOGUR
18 GASTRONÓMICO	19	20	21	22 MENÚ FESTIVO
ARROZ C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	SOPA AVE C/FIDEOS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS POSTRE

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

