

BEBES

Puré de verduras con Pollo + yogur	Puré de verduras con pescado + yogur	Puré de verduras con carne + yogur	Puré de verduras con Pollo + yogur	Puré de verduras con pescado + yogur
------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------

Menú de adaptación: 2 días pasta, 2 verduras, 1 legumbre, 2 pescado, 2 carne y 1 huevo.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7 Macarrones con atún y tomate casero Pan yogur	8 Crema de calabaza Filetes de Merluza Pan Fruta temporada	9 Arroz con pollo y verduras Pan Fruta temporada	10 Judías verdes con patata Pescado al horno Pan Fruta de temporada	11 Cocido completo Pan Fruta de temporada
14 Arroz con pollo y verduras Pan Leche o derivados	15 Coliflor con patata Filetes de pollo Pan Fruta temporada	16 Lentejas guisadas con verduras y arroz Pan Fruta temporada	17 Crema de calabacín Filetes de Lenguado Pan Fruta temporada	18 Macarrones con atún y salsa de tomate casera Pan Fruta temporada
21 Lentejas con calabaza, zanahoria y arroz Pan Fruta temporada	22 Macarrones con atún y tomate casero Pan Fruta temporada	23 Crema de verduras Merluza al horno Pan Leche o derivados	24 Arroz blanco con huevos revueltos y salsa de tomate con verduras Pan Fruta temporada	25 Judías verdes con patata y pastel de carne al horno Pan Fruta temporada
28 Macarrones con tomate y carne picada Pan Fruta temporada	29 FIESTA LOCAL SAN MIGUEL	30 Lentejas guisadas con verduras y arroz Pan Fruta temporada	1 OCTUBRE Coliflor con patatas Merluza al horno Pan Fruta temporada	2 OCTUBRE Paella completa con pollo y verduras Pan Fruta temporada

MENÚ ALÉRGICOS:

- EL PESCADO se sustituye por pollo o pavo
- Las cremas o purés que llevan LÁCTEOS (quesitos o leche) se hacen aparte y se sustituyen por más patata y caldo.
- PROTEINA DE LA LECHE. Si hay algún alimento que la contenga se sustituye por pollo o pavo. En general evitamos; lomo de Sajonia, salchichas, albóndigas y procesados.
- EL HUEVO se sustituye por pavo, pollo o lomo.
- LAS LEGUMBRES se sustituyen por verdura entera, crema de verduras o arroz.
- CELIACOS. Se sustituirá por productos especiales sin gluten y se cocinarán en primer lugar y aparte.

DESAYUNOS: Fruta + Leche con galletas, pan tostado, cereales o bizcocho casero.

MERIENDAS: Pan (tomate, hummus o pavo) + Pieza de fruta + leche o yogur.