

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
------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6 Macarrones con atún y tomate casero Pan yogur	7 Lentejas con verduras y arroz Pan Fruta temporada	8 Judías verdes con patatas Pescado al horno Pan Fruta temporada	9 Arroz blanco con huevos revueltos y salsa de tomate con verduras Pan Fruta de temporada	10 Cocido completo Pan Fruta de temporada
13 Arroz con pollo y verduras Pan Leche o derivados	14 Coliflor con patata Filetes de lenguado al horno Pan Fruta temporada	15 Lentejas guisadas con verduras y arroz* Pan Fruta temporada	16 Cocido completo Pan Fruta temporada	17 Lasaña de verduras y carne ternera Pan Fruta temporada
20 Macarrones con atún y tomate casero Pan Fruta temporada	21 Judías verdes con patata Muslos de pollo al horno Pan Fruta temporada	22 Arroz blanco con pisto y huevo revuelto Pan Leche o derivados	23 Coliflor con patatas Merluza al horno Pan Fruta temporada	24 Cocido completo Pan Fruta temporada
27 Lentejas guisadas con verduras y arroz Pan Fruta temporada	28 Judías verdes con patata y dados de pavo Pan Fruta temporada	29 Arroz blanco con pisto y huevo revuelto Pan Fruta temporada	30 Coliflor con patatas Merluza al horno Pan Fruta temporada	31 Macarrones con tomate y carne picada Pan Fruta temporada

* Día sin proteína animal.

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.
- PROTEÍNA 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: Leche + galletas, pan tostado, cereales o bizcocho casero, porridge de avena.

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