

OCTUBRE 2016 – NO CARNE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA DE CALABACÍN ENSALADA MIXTA PAN YOGUR	4 CAZUELA DE FIDEOS CROQUETAS DE BACALAO ZANAHORIAS SALTEADAS PAN FRUTA	5 CREMA DE ZANAHORIAS TILAPIA A LA PLANCHA PATATAS CUADRITO PAN FRUTA	6 SOPA DE VERDURAS MERLUZA AL HORNO TOMATE CON MAÍZ PAN FRUTA	7 PAELLA CON VERDURAS TORTILLA DE ATÚN LECHUGA CON MAÍZ PAN FRUTA
10 SOPA DE TOMATE TILAPIA A LA PLANCHA ARROZ SALTEADO PAN YOGUR	11 CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIAS TORTILLA DE ATÚN LECHUGA CON MAÍZ PAN FRUTA	12 FIESTA	13 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA ROMANA PATATAS CUADRITO PAN FRUTA	14 LENTEJAS PALOMETA EN SU JUGO MENESTRA DE VERDURAS PAN FRUTA
17 ARROZ CALDOSO CON VERDURAS PALOMETA EN SALSA JUDÍAS SALTEADAS PAN YOGUR	18 POTAJE DE ALUBIAS BACALAO EN SALSA VERDE ENSALADA MIXTA PAN FRUTA	19 FIESTA	20 ESPIRALES NAPOLITANA MERLUZA A LA ROMANA LECHUGA Y ZANAHORIAS PAN FRUTA	21 SOPA DE PESCADO TORTILLA DE ATÚN PATATAS CUADRITO PAN FRUTA
24 CODITOS CON ATÚN HUEVOS MOLL ENSALADA MIXTA PAN YOGUR	25 SOPA DE VERDURAS TILAPIA EN SALSA PATATAS GAJO PAN FRUTA	26 PAELLA CON VERDURAS PALOMETA EN SALSA ZANAHORIAS SALTEADAS PAN FRUTA	27 CREMA DE HORTALIZAS CROQUETAS DE BACALAO TOMATE NATURAL ALIÑADO PAN FRUTA	28 CREMA DE VERDURAS MERLUZA A LA PLANCHA LECHUGA CON MAÍZ PAN FRUTA
31 SOPA DE PESCADO CON ARROZ TORTILLA DE ATÚN LECHUGA CON MAÍZ PAN YOGUR				

MENÚ ELABORADO POR: ANA ISABEL MUDARRA, DIPLOMADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA.

AND-00240

MENÚ ELABORADO CON SAL IODADA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

FRUTA SEGÚN TEMPORADA