

SEPTIEMBRE 2019

MENU BASAL

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p>iiiiii BIENVENIDO SEPTIEMBRE !!!!!!!</p>		
		11	12	13
		Empanada de atún 1-4 Pollo a la chilindrón 12 Flan 7	Ensalada de pasta 1-3-4 Merluza a la romana con ensalada 1-3-4 Fruta 7	Crema de zanahoria y puerro 12 Albóndiga con patatas dado 6-12 Yogur 7
16	17	18	19	20
Crema de calabacín 12 Pollo guisado con fideos 1-12 Fruta	Macarrones con tomate 1 Merluza a rebozada con judías verdes y patata 1-3-4 Yogur 7	Lentejas estofadas 12 Tortilla con ensalada 3 Fruta	Pizza 1-6-7-12 Caella guisada con patatas y verduras 4-12 Natillas 7	Ensalada mediterránea (lechuga, tomate, maíz, atún, espárragos) 4 Milanesa de cerdo con arroz blanco 1-6 Fruta
23	24	25	26	27
Alubias con chorizo 12 Tortilla con ensalada 3 Yogur 7	Crema de calabaza 12 Muslito de pollo al horno con arroz 12 Yogur 7	Tallarines con verduras 1 Guiso de atún con patatas y verduritas 4-12 Fruta	Menestra con huevo duro 3 Ragout de ternera con patatas 12 Yogur 7	Crema de calabacín 12 Fideuá de rape 1-4 Fruta
30	<p>ERES LO QUE COMES....¿QUÉ TE GUSTARÍA SER?</p>			

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

