

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 FESTIVO	03 Macarrones gratinados con calabacín Merluza al horno con ensalada Fruta	04 Crema de verduras de temporada Salchichas frescas de cerdo con patatas Fruta	05 Patatas estofadas con verduras Tortilla francesa con ensalada mixta Fruta	06 Arroz a la ragance (con pollo y champiñones) Lomos de salmón al horno con lechuga y zanahoria rallada Yogur
09 Coditos a la napolitana Bacalao al horno con ensalada Fruta	10 Crema de calabaza Albóndigas de ternera en salsa con arroz Yogur	11 Sopa de verduras con fideos Filete de pavo a la plancha con patatas Fruta	12 Verdura rehogada Cinta de lomo a la plancha con patatas Fruta	13 Arroz campesino Lomos de merluza al limón con ensalada Fruta
16 FESTIVO	17 Sopa de estrellas Pavo estofado con patatas Fruta	18 Arroz con tomate Trucha asalmonada con ensalada Fruta	19 Crema de zanahoria Hamburguesas con patatas Yogur	20 Patatas estofadas con verduras Tortilla francesa con ensalada de colores Fruta
23 Arroz con pollo Fiambre de pavo y queso con ensalada de lechuga y tomate Fruta	24 Patatas estofadas con verduras Salchichas frescas de ave con ensalada mixta Fruta	25 Espirales gratinados Filete de pescadilla al horno con ensalada Yogur	26 Sopa de letras Ternera en salsa con patatas Fruta	27 DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE Puré de la huerta (apio, puerro, nabo, zanahorias, acelgas, repollo y patatas) Muslitos de pollo asados con patatas Fruta
30 Farfalle con jamón y queso Merluza al limón con ensalada Fruta	31 Verdura rehogada Magro en salsa jardinera con patatas Fruta			

DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE

¿SABES QUÉ ALIMENTOS TIENEN GLUTEN?



Los menús se sirven acompañados de pan y agua, así como de un vaso de leche opcional, sola o con cacao y/o azúcar. Personal propio, especializado y experimentado, elabora los menús integradamente en nuestras instalaciones utilizando productos de primera calidad.