

SEPTIEMBRE SEPTEMBER



LUNES
MONDAY

MARTES
TUESDAY

MIÉRCOLES
WEDNESDAY

JUEVES
THURSDAY

VIERNES
FRIDAY

8.
Crema de verduras
Filetes rusos caseros con patatas
Fruta de temporada

Cream of vegetables
Homemade burger with fries
Seasonal fruit

9.
Lentejas a la riojana
Filete de lenguado con ensalada
Fruta de temporada

Lentil stew
Sole fillet with salad
Seasonal fruit

10.
Guisantes con jamón
Escolope de pollo con zanahoria baby
Fruta de temporada
Sautéed peas with ham
Breaded chicken breast with baby carrots
Seasonal fruit

11.
Macarrones con tomate y chorizo
Lacón al horno
Helado
Pasta with chorizo and tomato sauce
Roast Gammon
Ice-cream

14.
Arroz con tomate
Huevo frito
Yogur

Rice with tomato sauce
Fried egg
Yoghurt

15.
Brócoli gratinado.
Cinta de lomo con patatas
Fruta de temporada

Broccoli Gratin
Pork loin with fries
Seasonal fruit

16.
Estofado de judías blancas
Pollo asado con manzana
Fruta de temporada

White bean stew
Roast chicken with roasted apple
Seasonal fruit

17.
Espagueti carbonara
Filete de merluza
Fruta de temporada

Spaghetti with carbonara sauce
Haddock fillet
Seasonal fruit

18.
Crema de calabacín
Albóndigas en salsa
Yogur

Cream of courgette
Meatballs with sauce
Yoghurt

21
Arroz tres delicias
Pechuga Villaroy
Yogur
Fried rice
Villaroy chicken breast
Yoghurt

22.
Judías verdes salteadas
Hamburguesa con patatas
Fruta de temporada

Sautéed green beans
Homemade burger with fries
Seasonal fruit

23.
Sopa
Cocido completo
Fruta de temporada

Soup
"Full" Cocido
Seasonal fruit

24.
Crema de verduras
Filete de lomo con champiñón al ajillo
Fruta de temporada
Cream of vegetables
Pork loin with garlic mushrooms
Seasonal fruit

25.
Espagueti con tomate
Tortilla de patata
Natillas

Spaghetti with tomato sauce
Potato omelette
Yoghurt

28.
Arroz con tomate
Huevo frito
Yogur

Rice with tomato sauce
Fried egg
Yoghurt

29.
Patatas boloñesa
Croquetas de jamón
Fruta de temporada
Potatoes with Bolognese sauce
Ham croquettes
Seasonal fruit

30.
Crema de calabaza
Filete de ternera con patatas
Fruta de temporada

Cream of Pumpkin
Beef steak with fries
Seasonal fruit



MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA NIÑO ALÉRGICO

CELIACOS

Pasta y pan especial sin gluten. Pollo, carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.

ALÉRGICOS AL PESCADO

Sustitución por pollo, carne o huevo (primeros platos sin ingredientes de pescado).

ALÉRGICOS AL LACTEO

Alimentos o productos sin lactosa (elaborados, con alimentos sin lactosa)

ALÉRGICOS FRUTOS SECOS:

Sin incrementar en la elaboración de las comidas ningún fruto seco.

ALÉRGICOS AL HUEVO

Elaboración de los alimentos sin huevo.
Sustitución de menú de huevo o tortilla por pollo, carne, pescado.