



Menú Comedor SEPTIEMBRE 2023

	Lunes (Monday)	Martes (Tuesday)	Miércoles (Wednesday)	Jueves (Thursday)	Viernes (Friday)
Semana 1					
Pr St a e M a i o D e					
Semana 2			6	7	8
Primero Starter			Macarrones con chorizo Pasta with tomato sauce and chorizo	Crema de calabacín Cream of courgette	Lentejas estofadas Lentil stew
Segundo Main course			Lacón con ensalada Roast gammon with salad	Filete rusos con zanahorias baby Homemade burger with baby carrots	Merluza a la romana con patatas Battered haddock with fries
Postre Dessert			Fruta Fruit	Fruta Fruit	Yogur Yoghurt
Semana 3	11	12	13	14	15
Prin Star	Guisantes con jamón Sautéed peas with ham	Arroz tres delicias Mixed fried rice	Crema de calabaza Cream of pumpkin	Espagueti boloñesa Spaghetti with Bolognese	Judías verdes salteadas Sautéed green beans
Seg Mai	Tortilla de patata con ensalada Spanish omelette with salad	Albóndigas en salsa Meatballs in sauce	Escalope de pollo con patatas Breaded chicken breast with fries	Lenguado en salsa con ensalada Sole fillet with salad	Cinta de lomo con champiñón Pork loin with mushrooms
Pos Des	Yogur Yoghurt	Fruta Fruit	Fruta Fruit	Fruta Fruit	Yogur Yoghurt
Semana 4	18	19	20	21	22
Prin Star	Arroz con tomate Lentil stew	Sopa Soup	Crema de espinacas Cream of spinach	Brocoli salteado Sautéed broccoli	Pasta carbonara Pasta with carbonara sauce
Seg Mai	Huevo frito y croquetas Fried egg with croquettes	Cocido completo "Full" Cocido	Filete de ternera con patatas Beef steak with fries	Pollo asado con manzana Roast chicken with roasted Apple	Filete de bacalao con ensalada Cod fillet with salad
Pos Des	Yogur Yoghurt	Fruta Fruit	Fruta Fruit	Fruta Fruit	Yogur Yoghurt
Semana 5	25	26	27	28	29
Prin Star	Lentejas estofadas Lentil stew	Crema de verduras Cream of vegetables	Arroz tres delicias Mixed fried rice	Macarrones con chorizo Pasta with tomato sauce and chorizo	Judías verdes salteadas Sautéed green beans
Seg Mai	Empanadillas de atún con ensalada Tuna patties with salad	Filete ruso con patatas Homemade burger with fries	Cinta de lomo con champiñón Pork loin with mushrooms	Filete de merluza con ensalada Haddock fillet with salad	Escalope de pollo con zanahoria baby Chicken breast with baby carrot
Pos Des	Yogur Yoghurt	Fruta Fruit	Fruta Fruit	Fruta Fruit	Yogur Yoghurt

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 y sustitución de menú de huevo o tortilla por pollo, carne, pescado.