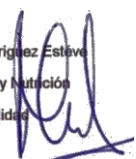


OCTUBRE 2020

MENÚ BASAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Revisado: María Rodríguez Esteve Técnico en Dietética y Nutrición Departamento de Calidad DNI.: 76.895.939-Q</p> 			<p>1 EMPANADA DE ATÚN 1-4 POLLO AL HORNO CON MENESTRA 12 FLAN 7</p>	<p>2 CREMA DE CALABAZA 12 PALOMETA AL HORNO CON PATATAS 4-12 FRUTA 0</p>
<p>5 SOPA DE FIDEOS 1 POLLO A LA HORTELANA 12 YOGUR 7</p>	<p>6 LENTEJAS GUIADAS 0 MERLUZA A LA ROMANA CON PATATAS Y RODAJA TOMATE 1-3-4 FRUTA 0</p>	<p>7 CREMA DE CALABACÍN 12 MACARRONES A LA BOLOÑESA 1 YOGUR 7</p>	<p>8 JUDÍAS CON HUEVO 3 ESTOFADO DE ARROZ CON JARRETE 12 FRUTA 0</p>	<p>9 ESPIRALES CON QUESO 1-7 MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES SALTEADOS 1-4-12 YOGUR 7</p>
<p>12 0 0 FESTIVO 0 0 0</p>	<p>13 ARROZ MILANESA 3-6 JAMONCITOS DE POLLO EN SU JUGO CON ENSALADA 12 YOGUR 7</p>	<p>14 PIZZA 1-7-6 MERLUZA AL HORNO CON COLIFLOR 1-4-12 FRUTA 0</p>	<p>15 ESPIRALES CON TOMATE Y CHAMPIÑONES 1 TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA 3 YOGUR 7</p>	<p>16 CREMA DE ZANAHORIA 12 PAELLA DE PESCADO 4-12 BIZCOCHO 1-3-7</p>
<p>19 CREMA DE CALABAZA 12 ALBÓNDIGAS CON ARROZ Y TOMATE 6-12 FRUTA 0</p>	<p>20 MACARRONES CON TOMATE Y QUESO 1-7 CAZUELA DE MERLUZA CON PATATAS, GUISANTES Y ZANAHORIA 4-12 YOGUR 7</p>	<p>21 SOPA DE ESTRELLITAS 1 LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES 12 FRUTA 0</p>	<p>22 CREMA DE VERDURAS 12 ARROZ CON BACALAO Y VERDURITAS 4-12 YOGUR 7</p>	<p>23 LENTEJAS VEGETALES 0 POLLO GUISADO DE LA ABUELA 12 FRUTA 0</p>
<p>26 ARROZ DE VERDURAS 0 TORTILLA ESPAÑOLA CON GAJOS DE TOMATE 3 YOGUR 7</p>	<p>27 SOPA DE FIDEOS 1 CINTA DE LOMO EN SALSA ESPAÑOLA CON PATATA 12 FRUTA 0</p>	<p>28 CREMA DE ZANAHORIA 12 FIDEUÁ DE RAPE 1-4-12 NATILLAS DE CHOCOLATE 7</p>	<p>29 ALUBIAS GUIADAS 0 POLLO ASADO CON ENSALADA 12 FRUTA 0</p>	<p>30 CODITOS CON TOMATE 1 MERLUZA A LA ROMANA CON MENESTRA 1-3-4 YOGUR 7</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.



1-Gluten



2-Crustáceos



3-Huevo



4-Pescado



5-Cacahuete



6-Soja



7-Lacteos



8-Frutos Secos



9-Apio



10-Mostaza



11-Sésamo



12-Sulfitos



13-Altramuz



14-Moluscos