

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
MENÚ SEPTIEMBRE 2020	1	2	3	4
	Arroz con tomate verduras y pollo Yogur y pan (7)	Ensaladilla con pescado Fruta y pan (7)	Sopa de fideos con verduras y pollo Yogur y pan (7)	Patatas cocidas con verduras y pescado Fruta y pan (7)
7	8	9	10	11
Ensalada de pasta con verduras y carne Yogur y pan (7)	Arroz con tomate verduras y pollo Fruta y pan (7)	Ensaladilla con pescado Yogur y pan (7)	Sopa de fideos con verduras y pollo Fruta y pan (7)	Patatas cocidas con verduras y pescado Yogur y pan (7)
14	15	16	17	18
Ensalada de pasta con verduras y carne Fruta y pan (7)	Arroz con tomate verduras y pollo Yogur y pan (7)	Ensaladilla con pescado Fruta y pan (7)	Sopa de fideos con verduras y pollo Yogur y pan (7)	Patatas cocidas con verduras y pescado Fruta y pan (7)
21	22	23	24	25
Ensalada de pasta con verduras y carne Yogur y pan (7)	Arroz con tomate verduras y pollo Fruta y pan (7)	Ensaladilla con pescado Yogur y pan (7)	Sopa de fideos con verduras y pollo Fruta y pan (7)	Patatas cocidas con verduras y pescado Yogur y pan (7)(12)
28	29	30		
Ensalada de pasta con verduras y carne Fruta y pan (7)	Arroz con tomate verduras y pollo Fruta y pan (7)	Ensaladilla con pescado Yogur y pan (7)		

El menú incluye pan blanco y de bebida agua. La fruta natural se alterna según la temporada y corresponde en invierno a naranja, manzana, pera y plátano y en verano a melocotón, nectarinas, sandía, melón... El día que el postre es lácteo se pone a disposición del cliente solicitar fruta como sustitutivo.

ALERGENOS:

1. PESCADOS
2. CRUSTACEOS
3. APIO

4. MOSTAZA
5. HUEVO
6. SESAMO

7. GLUTEN
8. MOLUSCOS
9. CACAHUETES

10. ALTRAMUCES
11. FRUTOS SECOS
12. LACTEOS

13. SULFITOS
14. SOJA