

## MENÚ OLIVER ABRIL 2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Puré verduras Palitos merluza. May. San Jacobo + ensalada. Fruta y Pan	<b>3</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Sopa estrellitas Pechuga pollo en salsa con champis. Yogur y Pan	<b>4</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Patatas guisadas con merluza Quesito Fruta Pan	<b>5</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Espaguetis boloñesa Menestra verduras Gelatina Pan	<b>6</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Arroz blanco Albóndigas en salsa Fruta Pan
<b>9</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Crema calabacín Patatas fritas con salchichas de pollo Fruta y Pan	<b>10</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Cocido de garbanzos con verduras Pringá Yogur y Pan	<b>11</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Macarrones con tomate Judías verdes con jamón Fruta Pan	<b>12</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Arroz con pollo Croquetas jamón. May: +ensal Yogur Pan	<b>13</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Lentejas con chorizo Jamón York. Fruta Pan
<b>16</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Espaguetis boloñesa Menestra de verduras Fruta Pan	<b>17</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Sopa pollo con fideos Merluza en salsa con guisantes Yogur Pan	<b>18</b>  <b>FIESTA</b> <b>(FERIA DE ABRIL)</b>	<b>19</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Crema calabaza Merluza empanada. May: ensalada Yogur y Pan	<b>20</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Arroz con tomate Salchichas de pollo al baño María Fruta y Pan
<b>23</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Lentejas con chorizo Jamón York Fruta Pan	<b>24</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Sopa maravilla Pechuga pollo en salsa de verduras Yogur y Pan	<b>25</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Macarrones con tomate Judías verdes con jamón Fruta Pan	<b>26</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Judías con chorizo Quesito Gelatina Pan	<b>27</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Crema calabacín Salchichas de pollo con patatas May: <b>Hamburguesa de pollo!!</b> Fruta y Pan
<b>30</b>  <b>FIESTA</b> <b>(DÍA COMUNIDAD EDUCATIVA)</b>				

## INTOLERANCIAS

- **Intolerancia gluten:**

1. Lentejas: son cocinadas sin pimentón ni chorizo.
2. Pasta: sin gluten.
3. Croquetas: se sustituyen por pescado hervido, pechuga de pollo a la plancha, salchichas o quesitos sin gluten

- **Intolerancia a la lactosa:**

1. Croquetas: se sustituyen por jamón york o salchichas de pollo.
2. Quesito: se sustituye por pescado hervido
3. Yogur: de soja.

- **Intolerancia a la ternera:** se sustituye por pollo o pescado.

Cada día se comunicará en el control de comedor qué han comido los niños.

Menú SUPERVISADO y VALIDADO por ASEMED Nutrición

Dr. Francisco de Asís Cordero Domínguez/Colegiado 4107753SE Asesor Médico en  
Nutrición y Patología de la Nutrición [www.asedmed.info](http://www.asedmed.info)  
[asedmednutricion@asedmed.info](mailto:asedmednutricion@asedmed.info)

