

## MENÚ OLIVER JUNIO 2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<b>1</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Arroz con carne Quesito Fruta Pan
<b>4</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Puré verduras Mayores: gazpacho. Croquetas jamón Fruta y Pan	<b>5</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Sopa estrellitas Pechuga pollo en salsa verduras con champiñones Yogur y Pan	<b>6</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Macarrones con tomate Menestra verduras Fruta Pan	<b>7</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Lentejas con chorizo Jamón York. May: con ensal Gelatina Pan	<b>8</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Arroz blanco Albóndigas en salsa de verduras Fruta Pan
<b>11</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Crema calabacín Mayores: gazpacho Merluza empanada Fruta y Pan	<b>12</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Cocido de garbanzos con verduras Pringá Yogur y Pan	<b>13</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Patatas guisadas con merluza Quesito Fruta Pan	<b>14</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Espaguetis boloñesa Menestra verduras Yogur Pan	<b>15</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Judías con chorizo y verduras Jamón York Fruta Pan
<b>18</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Crema calabaza Mayores: gazpacho Croquetas pollo/San Jacobo Fruta y Pan	<b>19</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Sopa maravillas Merluza en salsa con guisantes. Yogur Pan	<b>20</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Macarrones con tomate Salchichas pollo baño María Fruta Pan	<b>21</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Garbanzos con chorizo y verduras Quesito Gelatina y Pan	<b>22</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Arroz blanco Albóndigas con tomate Fruta Pan
<b>25</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Lentejas con chorizo Palitos merluza/ensalada Fruta Pan	<b>26</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Sopa pollo con fideos. Pechuga pollo en salsa de verduras Yogur y Pan	<b>27</b> <i>Puré verduras y ternera</i>  Espaguetis con atún Judías verdes Fruta Pan	<b>28</b> <i>Puré verduras y merluza</i>  Arroz con pollo Quesito Yogur Pan	<b>29</b> <i>Puré verduras y pollo</i>  Crema calabacín/Gazpacho Salchichas de pollo con patatas May: <b>Hamburguesa de pollo!!</b> Fruta y Pan

## 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)

