

MENÚ OLIVER OCTUBRE 2016

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 <i>Puré verduras y ternera</i> Puré verduras Merluza empanada + ensalada Fruta Pan	4 <i>Puré verduras y merluza</i> Cocido garbanzos Pringá Yogur Pan	5 <i>Puré verduras y pollo</i> Macarrones con tomate Salchichas de pollo al baño María Fruta y Pan	6 <i>Puré verduras y ternera</i> Arroz amarillo con carne Croquetas jamón + ensalada Yogur Pan	7 <i>Puré verduras y merluza</i> Lentejas con chorizo Jamón cocido + ensalada Fruta Pan
10 <i>Puré verduras y pollo</i> Crema calabacín San Jacobo + ensalada Fruta Pan	11 <i>Puré verduras y ternera</i> Sopa maravilla Pechuga de pollo en salsa Yogur Pan	12 FESTIVO	13 <i>Puré verduras y merluza</i> Espaguetis boloñesa Palitos de merluza + ensalada Yogur Pan	14 <i>Puré verduras y pollo</i> Judías con chorizo Quesito o Jamón York Fruta Pan
17 <i>Puré verduras y ternera</i> Puré verduras Croquetas pollo + ensalada Fruta Pan	18 <i>Puré verduras y merluza</i> Sopa pollo con fideos Merluza en salsa con guisantes Yogur Pan	19 <i>Puré verduras y pollo</i> Macarrones con tomate Salchichas de pollo al baño María Fruta y Pan	20 <i>Puré verduras y ternera</i> Patatas con carne Empanadilla atún + ensalada Yogur Pan	21 <i>Puré verduras y merluza</i> Lentejas con chorizo Jamón York + ensalada Fruta Pan
24 <i>Puré verduras y pollo</i> Crema calabacín Merluza empanada + ensal Fruta Pan	25 <i>Puré verduras y ternera</i> Cocido garbanzos Pringá Yogur Pan	26 <i>Puré verduras y merluza</i> Espaguetis boloñesa Quesito o Jamón York Fruta Pan	27 <i>Puré verduras y pollo</i> Lentejas con chorizo Croquetas de pollo + ensalada Yogur Pan	28 <i>Puré verduras y ternera</i> Arroz blanco con albóndigas con tomate. Fruta Pan
31 <i>Puré verduras y merluza</i> Puré de verduras Salchichas de pollo con patatas May: Hamburguesa de pollo!! 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
asedmednutricion@asedmed.info

