

MENÚ OLIVER FEBRERO 2017

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 <i>Puré verduras y ternera</i> Puré verduras Pechuga pollo en salsa Fruta Pan	2 <i>Puré verduras y merluza</i> Macarrones con tomate Croquetas de jamón. May: con ensalada Yogur y Pan	3 <i>Puré verduras y pollo</i> Arroz blanco con albóndigas en salsa. Fruta Pan
6 <i>Puré verduras y ternera</i> Crema calabacín Varitas de merluza. May: con ensalada Fruta y Pan	7 <i>Puré verduras y merluza</i> Cocido garbanzos Pringá Yogur Pan	8 <i>Puré verduras y pollo</i> Espaguetis con tomate Salchichas de pollo al baño maría Fruta y Pan	9 <i>Puré verduras y ternera</i> Patatas con cazón Quesito o Jamón York Yogur Pan	10 <i>Puré verduras y merluza</i> Lentejas con chorizo Croquetas pollo. May: con ensal. Fruta y Pan
13 <i>Puré verduras y pollo</i> Puré verduras Palitos merluza May: San Jacobo + ensalada Fruta y Pan	14 <i>Puré verduras y ternera</i> Sopa pollo con fideos Merluza en salsa Yogur Pan	15 <i>Puré verduras y merluza</i> Macarrones boloñesa Croquetas jamón. May: con ensalada Fruta y Pan	16 <i>Puré verduras y pollo</i> Judías con chorizo Jamón cocido. May. Con ensalada Yogur y Pan	17 <i>Puré verduras y ternera</i> Arroz blanco con tomate Salchichas al baño María Fruta Pan
20 <i>Puré verduras y merluza</i> Lentejas con chorizo Croquetas jamón. May: con ensal. Fruta y Pan	21 <i>Puré verduras y pollo</i> Sopa maravilla Pechuga en salsa Yogur Pan	22 <i>Puré verduras y ternera</i> Espaguetis con tomate Merluza hervida. May: con ensalada Fruta y Pan	23 <i>Puré verduras y merluza</i> Patatas guisadas con carne Quesito o Jamón York Yogur Pan	24 <i>Puré verduras y pollo</i> Crema calabacín Salchichas de pollo con patatas May: Hamburguesa de pollo!! Fruta y Pan
27 FIESTA (DÍA COMUNIDAD EDUCATIVA)	28 FIESTA (DÍA DE ANDALUCÍA)			

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

