

## MENÚ OLIVER MARZO 2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<b>1</b> <i>Puré verduras y ternera</i> Sopa estrellitas Pechuga pollo en salsa de verduras Yogur y Pan	<b>2</b> <i>Puré verduras y merluza</i> Arroz blanco Albóndigas en salsa de tomate Fruta Pan
<b>5</b> <i>Puré verduras y pollo</i> Puré verduras Croquetas jamón. May. San Jacobo + ensalada. Fruta y Pan	<b>6</b> <i>Puré verduras y ternera</i> Cocido de garbanzos con verduras Pringá Yogur y Pan	<b>7</b> <i>Puré verduras y merluza</i> Macarrones con tomate 1 año: palitos merluza. 2 años y may: Menestra. Fruta y Pan	<b>8</b> <i>Puré verduras y pollo</i> Patatas guisadas con carne Quesito Gelatina Pan	<b>9</b> <i>Puré verduras y ternera</i> Arroz con tomate Salchichas de pollo al baño María Fruta y Pan
<b>12</b> <i>Puré verduras y merluza</i> Crema calabacín Merluza empanada. May: ensalada Fruta y Pan	<b>13</b> <i>Puré verduras y pollo</i> Sopa maravilla Pechuga pollo en salsa de verduras Yogur y Pan	<b>14</b> <i>Puré verduras y ternera</i> Lentejas con chorizo Jamón York. May: con ensalada Fruta Pan	<b>15</b> <i>Puré verduras y merluza</i> Espaguetis boloñesa Judías verdes con jamón Yogur Pan	<b>16</b> <i>Puré verduras y pollo</i> Arroz con pollo Quesito Fruta Pan
<b>19</b> <i>Puré verduras y ternera</i> Puré verduras Croquetas pollo. May. Empanadillas atún Fruta y Pan	<b>20</b> <i>Puré verduras y merluza</i> Cocido de garbanzos con verduras Pringá Yogur y Pan	<b>21</b> <i>Puré verduras y pollo</i> Macarrones con tomate Menestra Fruta Pan	<b>22</b> <i>Puré verduras y ternera</i> Judías con chorizo Jamón York. May: con ensalada Yogur Pan	<b>23</b> <i>Puré verduras y merluza</i> Arroz blanco Albóndigas en salsa Fruta Pan
<b>26</b> <i>Puré verduras y pollo</i> Lentejas con chorizo Palitos merluza. May: +ensalada Fruta Pan	<b>27</b> <i>Puré verduras y ternera</i> Sopa pollo con fideos Merluza en salsa con guisantes Yogur Pan	<b>28</b> <i>Puré verduras y merluza</i> Crema calabacín Salchichas de pollo con patatas May: <b>Hamburguesa de pollo!!</b> Fruta y Pan	<b>29</b> <b>JUEVES SANTO</b>	<b>30</b> <b>VIERNES SANTO</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)



**ASEMED**  
Asesores Médicos en Nutrición

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Francisco de Asís Cordero Domínguez', written over a large, sweeping horizontal stroke.