

## MENÚ OLIVER MARZO 2019

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>4</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y ternera</i></p> <p>Puré verduras Croquetas jamón. May: San Jacobo y ensalada Fruta y Pan</p>	<p><b>5</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y merluza</i></p> <p>Sopa pollo con fideos Merluza en salsa con guisantes Yogur Pan</p>	<p><b>6</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y pollo</i></p> <p>Macarrones boloñesa Quesito Fruta Pan</p>	<p><b>7</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y ternera</i></p> <p>Lentejas con chorizo Jamón York Yogur Pan</p>	<p><b>8</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y merluza</i></p> <p>Arroz con tomate Salchichas de pollo Fruta Pan</p>
<p><b>11</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y pollo</i></p> <p>Crema calabacín Merluza empanada. May: ensalada Fruta y Pan</p>	<p><b>12</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y ternera</i></p> <p>Cocido de garbanzos Pringa Yogur Pan</p>	<p><b>13</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y merluza</i></p> <p>Macarrones con tomate Judías verdes con jamón Fruta Pan</p>	<p><b>14</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y pollo</i></p> <p>Arroz con pollo Quesito Yogur Pan</p>	<p><b>15</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y ternera</i></p> <p>Lentejas con chorizo Jamón York + ensalada Fruta Pan</p>
<p><b>18</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y merluza</i></p> <p>Puré verduras Croquetas pollo. May: empanadillas atún + ensalada Fruta y Pan</p>	<p><b>19</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y pollo</i></p> <p>Sopa estrellitas Pechuga pollo en salsa con champiñones Yogur y Pan</p>	<p><b>20</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y ternera</i></p> <p>Judías con chorizo Jamón York Fruta Pan</p>	<p><b>21</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y merluza</i></p> <p>Espaguetis con tomate y atún Menestra Yogur Pan</p>	<p><b>22</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y pollo</i></p> <p>Arroz con pollo Quesito Fruta Pan</p>
<p><b>25</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y ternera</i></p> <p>Lentejas con chorizo Jamón York Fruta Pan</p>	<p><b>26</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y merluza</i></p> <p>Sopa maravilla Merluza en salsa verduras Yogur Pan</p>	<p><b>27</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y pollo</i></p> <p>Macarrones boloñesa Quesito Fruta Pan</p>	<p><b>28</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y ternera</i></p> <p>Arroz blanco Albóndigas con tomate Yogur Pan</p>	<p><b>29</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Puré verduras y merluza</i></p> <p>Crema calabacín Salchichas de pollo con patatas May: <b>Hamburguesa de pollo!!</b> Fruta y Pan</p>

# 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)

