

MENÚ OLIVER JULIO 2019

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 <i>Puré verduras y pollo</i> Lentejas con chorizo Jamón York. May: ensalada Fruta Pan	2 <i>Puré verduras y ternera</i> Sopa pollo con fideos Pechuga pollo en salsa con champis. Yogur y Pan	3 <i>Puré verduras y merluza</i> Macarrones con tomate Menestra con salchichas Fruta Pan	4 <i>Puré verduras y pollo</i> Puré verduras Merluza empanada. May: Gazpacho Yogur y Pan	5 <i>Puré verduras y ternera</i> Arroz blanco con albóndigas en salsa de verduras Fruta Pan
8 <i>Puré verduras y merluza</i> Crema calabacín Croquetas pollo. May: Gazpacho Fruta y Pan	9 <i>Puré verduras y pollo</i> Sopa maravilla Merluza en salsa de verduras Yogur Pan	10 <i>Puré verduras y ternera</i> Judías con chorizo Jamón York. May: ensalada Fruta Pan	11 <i>Puré verduras y merluza</i> Espaguetis boloñesa Judías verdes Yogur Pan	12 <i>Puré verduras y pollo</i> Arroz con pollo Quesito Fruta Pan
15 <i>Puré verduras y ternera</i> Crema calabaza Palitos merluza. May: Gazpacho Fruta Pan	16 <i>Puré verduras y merluza</i> Sopa estrellitas Pechuga pollo en salsa Yogur Pan	17 <i>Puré verduras y pollo</i> Macarrones con tomate Salchichas de pollo Fruta Pan	18 <i>Puré verduras y ternera</i> Lentejas con chorizo Jamón York. May: ensalada Yogur Pan	19 <i>Puré verduras y merluza</i> Arroz blanco con albóndigas en tomate Fruta Pan
22 <i>Puré verduras y pollo</i> Puré verduras Croquetas pollo. May: Gazpacho Fruta y Pan	23 <i>Puré verduras y ternera</i> Sopa pollo fideos Merluza en salsa de verduras Yogur Pan	24 <i>Puré verduras y merluza</i> Garbanzos con verduras Jamón York. Fruta Pan	25 <i>Puré verduras y pollo</i> Espaguetis con atún Menestra Yogur Pan	26 <i>Puré verduras y ternera</i> Arroz con carne Quesito Fruta Pan
29 <i>Puré verduras y merluza</i> Lentejas con chorizo Palitos de merluza Fruta Pan	30 <i>Puré verduras y pollo</i> Macarrones boloñesa Quesito Yogur Pan	31 <i>Puré verduras y ternera</i> Crema calabacín Salchichas de pollo con patatas May: Hamburguesa de pollo!! Fruta y Pan	¡VACACIONES!	

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

