

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
MENÚ SEPTIEMBRE 2022			1 Arroz tres delicias con verduras y dados de lomo Fruta y pan (7)	2 Sopa de caracolas Tortilla española (5) Fruta y pan (7)	
	5 Tallarines a la boloñesa con verduras Fruta y pan (7)	6 Ensalada de pasta con caballa Fruta y pan (7)	7 Ensalada de arroz variada (5) Fruta y pan (7)	8 Lentejas a la jardinera Fruta y pan (7)	9 Fideuá Tortilla española (5) Fruta y pan (7)
	12 Ensalada de pasta con verduras y caballa (1) Fruta y pan (7)	13 Menestra de verduras Filete de pollo Fruta y pan (7)	14 Alubias blancas con estofado y verduras Fruta y pan (7)	15 Macarrones con tomate Filete de merluza (1) Fruta y pan (7)	16 Ensalada de arroz Tortilla francesa (5) Fruta y pan (7)
	19 Patatas salteadas Figuritas de merluza (1) Fruta y pan (7)	20 Alubias negras con arroz Salchichas Fruta y pan (7)	21 Espirales tricolores de verduras Tortilla española (5) Fruta y pan (7)	22 Ensalada mixta Paella de pollo Fruta y pan (7)	23 Ensalada de pasta con verduras y caballa (1) Fruta y pan (7)
	24 Macarrones con salsa boloñesa (5) Fruta y pan (7)	25 Judías verdes con patatas y jamón Fruta y pan (7)	26 Arroz a la cubana (5) con huevo Fruta y pan (7)	27 Lentejas a la jardinera Fruta y pan (7)	28 Sopa de estremitas (7) Filetes de merluza con patatas (1) Fruta y pan (7)

El menú incluye pan blanco y de bebida agua. La fruta natural se alterna según la temporada y corresponde en invierno a naranja, manzana, pera y plátano y en verano a melocotón, nectarinas, sandía, melón... El día que el postre es lácteo se pone a disposición del cliente solicitar fruta como sustitutivo.

ALERGENOS:

1. PESCADOS
2. CRUSTACEOS
3. APIO

4. MOSTAZA
5. HUEVO
6. SESAMO

7. GLUTEN
8. MOLUSCOS
9. CACAHUETES

10. ALTRAMUCES
11. FRUTOS SECOS
12. LACTEOS

13. SULFITOS
14. SOJA