



MENÚ MES DE OCTUBRE

	1ª SEMANA Día 1	2ª SEMANA Del 4 al 8	3ª SEMANA Del 13 al 16	4ª SEMANA Del 18 al 22	5ª SEMANA Del 25 al 29
L		<u>Ensalada de pasta</u> Acelgas con Huevo <u>Tilapia empanada</u> Perca en salsa <u>Ensalada mixta</u> Fruta de temporada		<u>Sopa de picadillo</u> Crema de espinacas <u>Atún con tomate</u> Huevos al plato <u>Ensaladilla rehogada</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos</u> Menestra de verduras <u>Tortilla de patatas</u> Sardinas con tomate <u>Chips de zanahoria</u> Fruta de temporada
M		<u>Crema de zanahoria</u> Purrusalda <u>Tortilla de atún</u> Pollo pepitoria <u>Pure de patata</u> Lácteos variados		<u>Paella de pollo</u> Alcachofas rehogadas <u>Tortilla francesa</u> Trucha a la plancha <u>Pure de patata</u> Lácteos variados	<u>Arroz Frito con pollo</u> Crema de verdura <u>Pescado adobado</u> Hamburguesa <u>Ensalada mixta</u> Lácteos variados
X		<u>Arroz tres delicias</u> Espinacas con bechamel <u>Albóndigas</u> Marajo en salsa <u>Menestra de verduras</u> Fruta de temporada	<u>Arroz campesino</u> Lombarda con manzana <u>Cordon bleu</u> Abadejo a la Andaluza <u>Calabacín empanado</u> Fruta de temporada	<u>Lentejas</u> Pisto manchego <u>Fritura variada</u> Cordon bleu <u>Patatas chips caseras</u> Fruta de temporada	<u>Potaje de garbanzos</u> Acelgas con Huevo <u>Filete pollo empanado</u> Merluza a la romana <u>Patatas al horno</u> Fruta de temporada
J		<u>Crema de calabacín</u> Pisto manchego <u>Huevos con bacon</u> Emperador plancha <u>Patatas fritas</u> Lácteos variados	<u>Crema de pollo</u> Espagueti con tomate <u>Pizza jamon y queso</u> Gallo a la plancha <u>Chips de zanahoria</u> Lácteos variados	<u>Crema vichy</u> Sopa de verduras <u>Lomo asado</u> Perca en salsa <u>Menestra de verduras</u> Lácteos variados	<u>Lombarda con manzana</u> Macarrones con chorizo <u>Magra con tomate</u> Tilapia empanada <u>Pimientos verdes</u> Lácteos variados
V	<u>Lentejas</u> Brócoli rehogado <u>Tortilla de patatas</u> Fritura de Pescado <u>Manzana frita</u> Postres variados	<u>Judías v. rehogadas</u> Alcachofas con jamón <u>Flamenguines</u> Caella Guisada <u>Pisto manchego</u> Postres variados	<u>Ensalada de alubias</u> Brócoli rehogado <u>Tortilla de atún</u> Merluza al horno <u>Pimientos verdes</u> Postres variados	<u>Coditos con tomate</u> Repollo rehogado <u>Merluza a la andaluza</u> Pollo asado <u>Manzana frita</u> Postres variados	<u>Arroz con calamares</u> Patatas rellenas <u>Perrito caliente</u> Empanadilla de maiz <u>Patatas fritas</u> Especial halloween

ALÉRGENOS PRINCIPALES



MERIENDAS

SOLO PARA ALUMNOS QUE COMEN EN EL COLEGIO

DE LOS CURSOS DE EDUCACION INFANTIL (2 A 5 AÑOS)

L		Bocadillo de quesito  		Bocadillo jamón york  	Bocadillo de choped     
M		Pera		Manzana	Melón
X		Nesquik con galletas  	Leche con galletas  	Nesquik con galletas  	Leche con galletas  
J		Naranja	Plátano	Manzana	Pera
V	Bocadillo de foiegras     	Bocadillo de queso  	Bocadillo salchichón   	Bocadillo jamón serrano  	Bocadillo de nocilla   

LAS COMIDAS SUBRAYADAS SON LAS DE LOS ALUMNOS DE E. INFANTIL Y 1º - 2º DE PRIMARIA
PARA ESTOS CURSOS LOS HUEVOS FRITOS SON SUSTITUIDOS POR TORTILLA FRANCESA

POSTRES

FRUTA VARIADAS: FRUTA DE TEMPORADA, FRUTAS EN ALMIBAR, GELATINA DE FRUTAS
LÁCTEOS VARIADOS: NATILLAS, FLAN, MOUSSES VARIADOS,TARTAS PROFITEROSLES, ETC...
(SIEMPRE SE PUEDE TOMAR FRUTA DE TEMPORADA)
POSTRES VARIADOS: TODOS LOS ANTERIORES (SIEMPRE HAY FRUTA DE TEMPORADA)