



DICIEMBRE 2018

MENU BASAL

COLEGIOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Sopa de cuscús 1 Jamón asado con brécol y patata 12 Yogur 7	4 Alubias blancas estofadas Merluza en salsa verde con patatas 4,12 Fruta	5 Crema de calabaza Macarrones boloñesa 1 Fruta	6 FESTIVO	7 NO LECTIVO Revisado: María Rodríguez Estive Técnico en Dietética y Nutrición Departamento de Calidad DNI.: 76.895.939-Q
10 Lentejas con chorizo Tortilla española con ensalada 3 Fruta	11 Crema de verduras Guiso de pescado con patatas 4, 12 Natillas 7	12 Sopa de fideos 1 Pollo al horno con patatas, guisantes y zanahoria 12 Fruta	13 Crema de zanahoria, calabaza y puerro Albóndigas con arroz blanco 1,6 Fruta	14 Empanada de pollo 1, 3 Bacalao con fideos y verduras 4, 1 Yogur 7
17 Crema de calabacín Estofado de carne con patatas 12 Fruta	18 Potaje de garbanzos Tortilla española con ensalada 3 Yogur 7	19 Coditos con tomate natural y orégano 1 Merluza a la romana con judías 1,3,4 Fruta	20 MENU ESPECIAL DE NAVIDAD	21 Crema de zanahoria Pechuga de pollo a la madrileña con patatas 12 Fruta



INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

