



MENÚ CASERO OCTUBRE 2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Sopa de fideos. Tortilla de patata con pimientos verdes. Fruta de temporada.	2 Guisantes con Jamón. Arroz con tomate y salchichas. Fruta de temporada.	3 Paella mar y tierra. Ensalada de lechuga, tomate, maíz, atún , y zanahoria. Fruta de temporada.	4 Guiso de lentejas con carne y productos de la huerta. Rollito de primavera con salsa agri dulce. Fruta de temporada.	5 Espaguetis a la boloñesa. Pescado Empanado Ensalada de Lechuga. Lácteo
8 Macarrones carbonara. Tortilla francesa , ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada.	9 Puré de verduras. Pollo en pepitoria con ensalada de tomate. Fruta de temporada.	10 Sopa de Cocido. Cocido completo Natillas	11 Judías Verdes con Tomate Croquetas y Empanadillas Fruta de temporada.	12 NO LECTIVO
15 Paella. Ensalada Ágora. Fruta de temporada.	16 Macarrones con tomate, chorizo, queso y bechamel. Ensalada de lechuga, Tomate y Jamón York y Queso. Fruta de temporada.	17 Guisantes con jamón. Filetes rusos con patatas. Lácteo.	18 Guiso fabada asturiana. Ensalada alemana (patata, salchicha , pepinillo y cebolla con salsa mostaza). Fruta de temporada.	19 Sopa de Fideos. Redondo de cerdo en salsa con puré de patata. Fruta de temporada.
22 Guiso de lentejas con carne y productos de la huerta. Ensalada César. Fruta de temporada.	23 Arroz a la Cubana Bacalao con tomate y pimientos. Fruta de temporada.	24 Puré de verduras. Filete de Ternera empanado con patatas fritas. Fruta de temporada.	25 Ensaladilla rusa. Calamares a la romana con ensalada de lechuga y tomate. Fruta de temporada.	26 Fideuá mixta. Ensalada XXL. Natillas

*Los alimentos en **negrita** pueden contener o contienen alimentos alérgenos e intolerantes. Toda la información sobre nuestros menús y alimentos alérgenos e intolerantes pinchado aquí, o en nuestra web.