

MAYO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Arroz con Verdura 4</p> <p>Pechuga de Pollo con Ensalada</p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Lentejas Ecológicas 5</p> <p>Albóndigas de Pescado </p> <p>Fruta de Temporada </p>	<p>Periñaca 6</p> <p>Salchichas con Puré </p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Garbanzos Guisados 7</p> <p>Pescado Temporada con ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Puré de Verdura 8</p> <p>Hamburguesa con Ensalada</p> <p>Fruta de Temporada</p>
<p>Lentejas Ecológicas 11 </p> <p>Tortilla de Bonito </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Patatas a la Riojana 12</p> <p>Bacalao con Tomate </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Alubias Rojas 13</p> <p>Empanadillas de Bonito </p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Macarrones Integrales con Tomate 14 </p> <p>Pescado Temporada con ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Pure de Verdura 15</p> <p>Pollo al horno con Verduritas Asadas</p> <p>Fruta de Temporada</p>
<p>Espagueti a la Carbonara 18 </p> <p>Merluza a la Romana con Ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Guisantes con Jamón 19</p> <p>Huevos Rellenos con Tomate </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Crema de Calabaza 20</p> <p>Carne Guisada con Cus-cus</p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Alubias Rojas 21</p> <p>Pescado Temporada con ensalada </p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Sopa de Ave 22</p> <p>Escalope con Patatas Fritas</p> <p>Fruta de Temporada</p>
<p>Macarrones Integrales con Tomate 25 </p> <p>Tortilla de Bonito </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Lentejas Ecológicas 26 </p> <p>Croquetas con Ensalada</p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Pure de Calabacin 27</p> <p>Filetes de Lomo con Ensalada</p> <p>Yogur Ecológico </p>	<p>Alubias Blancas con Verdura 28</p> <p>Pescado Temporada con ensalada </p> <p>Fruta de Temporada</p>	<p>Patatas a la Riojana 29</p> <p>Pechuga de Pollo con Ensalada</p> <p>Fruta de Temporada</p>
			<p>SANDRA CORRAL GONZÁLEZ DIETISTA - NUTRICIONISTA</p> 	

- *En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños/as, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades.**
- *Uso de sal yodada en la elaboración de los platos.**
- *Una vez por semana consumimos yogurt ecológico de la Granja La Sierra**
- *Una vez por semana se consume legumbre ecológica**
 - *Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva.**
- *Frutas de temporada: manzana, pera, plátano....**
- *Se ofrece pan integral dos días a la semana**
 - *El menú incluye agua y pan.**
- * Pescado de temporada: sardinas, bocartes**
- * Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista, Sandra Corral González.**
- * Por causa de fuerza mayor cocina se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.**