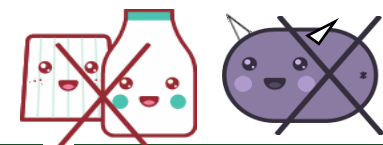


DIETA NO LÁCTEO, VACA

CEIP LA PASADA

Septiembre y Octubre 2021



V.4

<p>LUNES 06-SEP. -04-OCT.</p> <p>PURÉ DE ACELGAS</p> <p>ATÚN CON MOJO HERVIDO</p> <p>PAPAS GUISADAS</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 07-SEP. -05-OCT.</p> <p>POTAJE DE JUDIAS BLANCAS</p> <p>PIZZA JARDINERA S/QUESO</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 08-SEP. -06-OCT.</p> <p>CREMA PARMENTIER</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</p> <p>MENESIRA DE VERDURAS EN SALSA</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>JUEVES 09-SEP. -07-OCT.</p> <p>POTAJE DE GUISANTES Y ZANAHORIAS</p> <p>ARROZ CUATRO ESTACIONES</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 10-SEP. -08-OCT.</p> <p>CREMA DE BUBANGO Y CALABAZA</p> <p>CROQUETAS DE PESCADO ST.</p> <p>ENSALADA GRIEGA BC.</p> <p>PAN INTEGRAL</p> <p>GELATINA</p>
<p>LUNES 13-SEP. -11-OCT.</p> <p>CREMA VERDE</p> <p>MACARRONES A LA CAZUELA</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 14-SEP. -12-OCT.</p> <p>SOPA MARINERA</p> <p>ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 15-SEP. -13-OCT.</p> <p>LENTEJAS CASERAS</p> <p>LOMITOS DE FOGONERO CON TOMATE Y PIMIENTOS</p> <p>HABICHUELAS AL AJILLO</p> <p>PAN</p> <p>GELATINA</p>	<p>JUEVES 16-SEP. -14-OCT.</p> <p>POTAJE DE CALABAZA Y BRÓCOLI</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA</p> <p>TOMATE AL ORÉGANO</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 17-SEP. -15-OCT.</p> <p>ENSALADA DE COL Y ZANAHORIA</p> <p>JUDIAS PINTAS COMPUESTAS</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>PAN INTEGRAL</p> <p>FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 20-SEP. -18-OCT.</p> <p>CREMA DE HORTALIZAS</p> <p>ALBÓNDIGAS ESTOFADAS</p> <p>VERDURAS SALTEADAS</p> <p>PAN</p> <p>GELATINA</p>	<p>MARTES 21-SEP. -19-OCT.</p> <p>POTAJE DE LENTEJAS</p> <p>FUSSILI CON ATUN</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 22-SEP. -20-OCT.</p> <p>CREMA DE ESPÁRRAGOS</p> <p>POLLO CON ALMENDRAS</p> <p>PAPAS MAJORERAS</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>JUEVES 23-SEP. -21-OCT.</p> <p>RANCHO CANARIO</p> <p>FIGURITAS DE MERLUZA</p> <p>ENSALADA MEDITERRANEA BC.</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 24-SEP. -22-OCT.</p> <p>PURE DE ESPINACAS Y CALABACÍN</p> <p>PIZZA CAPRICHOSA S/QUESO</p> <p>PAN INTEGRAL</p> <p>FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 27-SEP. -25-OCT.</p> <p>PANZANELLA</p> <p>ROPAVIEJA VEGANA</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 28-SEP. -26-OCT.</p> <p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>PAELLA MARINERA DE VERDURAS</p> <p>PAN</p> <p>GELATINA</p>	<p>MIÉRCOLES 29-SEP. -27-OCT.</p> <p>SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO</p> <p>ESCALOPINES DE PAVO EN SALSA DE PIÑA</p> <p>PANACHÉ DE VERDURAS</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>JUEVES 30-SEP. -28-OCT.</p> <p>PURÉ DE PUERROS</p> <p>SALTEADO ORIENTAL DE CARNE CON VERDURAS Y PASTA</p> <p>PAN</p> <p>FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 01-OCT. -29-OCT.</p> <p>POTAJE DE JUDIAS PINTAS</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN</p> <p>JAMÓN</p> <p>PAN INTEGRAL</p> <p>FRUTA NATURAL</p>



La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú Basal la podrán obtener a través de su Centro Educativo. . En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D. 126/2015

