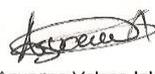


MENÚ SEPTIEMBRE 2023

			JUEVES 14	VIERNES 15
			Arroz 3 delicias (Alérgenos 6-11)	Ensalada del huerto
			Filete de pescado en salsa verde con brócoli (Alérgenos 5-11)	Pasta salteada con pollo y verduras (Alérgenos 5-6)
			Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Guisantes con jamón	Menestra de verduras	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Crema de zanahoria y calabaza	Ensaladilla rusa (Alérgenos 6-11)
Paella marinera (Alérgenos 5-6-11-12)	Albóndigas en salsa con pasta (Alérgenos 5-6)	Filete de pescado a la gallega con patata y coliflor (Alérgenos 11)	Tortilla con patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Guiso de pescado (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur desnatado (Alérgenos 7)
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
Judías verdes salteadas con jamón	Arroz 3 delicias (Alérgenos 6-11)	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Crema de verduras	Ensalada del huerto
Espaguetis a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Filete de pescado a la marinera con patatas (Alérgenos 11)	Muslo de pollo al horno con ensalada mixta	Filete de pescado en tomate con patatas (Alérgenos 11)	Pizza (Alérgenos 5-6-7)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur desnatado (Alérgenos 7)	Fruta de temporada

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSOS	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CASCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	




 Azucena Veloso Iglesias
 T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.