

MENÚ SEPTIEMBRE 2021

LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
			1º Crema de calabacín. 2º Espaguetis con atún (Pescado, gluten) Postre: Fruta de temporada	1º Crema de calabaza. 2º Paella de pollo. Postre: Yogur (Lácteos)
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
1º Crema de espinacas. 2º Merluza empanada con ensalada (Huevo, gluten) Postre: Fruta de temporada.	1º Caldo de millo. 2º Pollo al curry con papas sancochadas. Postre: Fruta de temporada.	1º Crema de puerros. 2º Tortilla de papas con tomates aliñados (Huevo) Postre: Fruta de temporada.	1º Potaje de berros. 2º Pastel de carne con cuscus. (Gluten) Postre: Fruta de temporada	1º Rehogado de judías con arroz y carne. Postre: Yogur (Lácteos)
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
1º Crema de puerros. 2º Espaguetis boloñesa (Gluten) Postre: Fruta de temporada.	1º Potaje con judías. 2º Arroz tres delicias. (Huevo) Postre: Fruta de temporada.	1º Crema de zanahorias. 2º Tacos de pescado con ensalada (gluten, pescado) Postre: Fruta de temporada.	1º Caldo de pescado (Pescado) 2º Pollo asado con papas doradas. Postre: Fruta de temporada.	1º Crema de verduras. 2º Ropa vieja. Postre: Yogur (Lácteos).
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
1º Crema de calabaza. 2º Ensalada de pasta (Gluten, pescado) Postre: Fruta de temporada.	1º Potaje de lentejas. 2º Pescado a la portuguesa con cuscus (Gluten, pescado) Postre: Fruta de temporada.	1º Crema de soja. 2º Albóndigas con arroz blanco. Postre: Fruta de temporada.	1º Puchero de col. 2º Pechuga de pollo empanada con ensalada de col (Gluten) Postre: Fruta de temporada.	1º Ensaladilla rusa con croquetas. (gluten, pescado) Postre: Yogur (Lácteos)

El menú se acompaña de agua y pan. No se contempla extractos de carne ni de caldos concentrados.
Menú elaborado según la ley 17/2011 de 5 de julio. Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En Telde a 1 de septiembre de 2021

El encargado de comedor:

Fdo: Óscar Sánchez García