



# MENÚ OCTUBRE 2022

Quesitos de la vaca que ríe 	Fruta del Tiempo	Vaso de leche 	Pan con aceite de oliva virgen extra	Galletas 
<b>LUNES 3</b>	<b>MARTES 4</b>	<b>MIÉRCOLES 5</b>	<b>JUEVES 6</b>	<b>VIERNES 7</b>
Sopa de Cocido con Garbanzos Cocido Completo Fruta del Tiempo	Crema de Judías Verdes  Fideuá de Pescado  Yogur 	Macarrones Boloñesa Croquetas de Pollo con ensalada       Fruta del Tiempo	Sopa Castellana  Lomo de cerdo plancha con Ensalada  Yogur 	Paella Muslitos de pollo en salsa de verduras Fruta del tiempo
<b>LUNES 10</b>	<b>MARTES 11</b>	<b>MIÉRCOLES 12</b>	<b>JUEVES 13</b>	<b>VIERNES 14</b>
Crema de calabaza  Milanesas de cerdo con ensalada Fruta del Tiempo	Sopa Juliana Delicias de merluza con brócoli  Yogur 	<b>BANK HOLIDAY No School</b>	Crema de verduras  Pollo a la Jardinera Yogur 	Arroz 3 Delicias Albóndigas en salsa de verduras      Fruta del Tiempo
<b>LUNES 17</b>	<b>MARTES 18</b>	<b>MIÉRCOLES 19</b>	<b>JUEVES 20</b>	<b>VIERNES 21</b>
Lentejas Estofadas Empanadillas de atún    Fruta del Tiempo	Pasta Carbonara  Palitos de pescado con ensalada      Yogur 	Crema de Zanahoria  Filete de Pollo a la Plancha con cous cous Fruta del Tiempo	Sopa de Letras Ragú de Ternera Yogur 	Tortilla Española  Chuletas de Sajonia con ensalada  Fruta del Tiempo
<b>LUNES 24</b>	<b>MARTES 25</b>	<b>MIÉRCOLES 26</b>	<b>JUEVES 27</b>	<b>VIERNES 28</b>
Judías Blancas Croquetas de Jamón       Fruta del Tiempo	Crema de Calabaza  Merluza al Horno con brócoli  Yogur 	Pasta con aceite de oliva virgen y verduras Pollo en salsa con ensalada  Fruta del Tiempo	Crema de Calabacín  Hamburguesas con tomate con ensalada de tomate y maíz    Yogur 	Arroz con verduritas Milanesas de lomo de cerdo con ensalada con quinoa Fruta del tiempo
<b>LUNES 31</b>				
<b>BANK HOLIDAY No School</b>				
Pan con Mermelada de fresa  + Fruta del Tiempo	Pan con queso de untar   + Fruta del Tiempo	Pan con Pavo   + Fruta del Tiempo	Pan con salchichón   + Fruta del Tiempo	Pan con jamón York   + Fruta del Tiempo

- Comida de régimen: carnes y pescados a la plancha, arroz y verduras frescas.
- El centro conserva una muestra diaria de cada elaboración a disposición de Sanidad o las entidades oportunas que lo soliciten

