

Menú octubre 2024 - carne

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3 DE LA TERRETA	4
	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Sopa de verdura con fideo eco Burger vegetal con crujiente de berenjena Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Potaje de garbanzos con puerro Tortilla de queso Pan integral y yogur artesano	Brotes, lechuga, tomate y manzana Crema de guisante Lasaña de pescado Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, queso y semillas Tomate, atún y olivas Paella de verduras Pan integral y fruta
7	8	9	10	11
Lechuga, tomate, aceitunas y pepino Espaguetis integrales napolitana Nuggets de brécol horneados con ketchup casero Pan integral y fruta	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Alubias eco con verduritas Tortilla de patata y cebolla tierna Pan integral y fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana Crema de lenteja roja Merluza con tomate y calabacín Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, queso y semillas Arroz con tomate Pescado fresco Pan integral y postre casero	
14	15 DÍA DE MADRID	16 Día mundial de la alimentación	17	18
Lechuga, tomate, aceitunas y pepino Potaje de lentejas eco Huevo roto con patatas Pan integral y fruta	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Sopa de verdura con fideo eco Pescado al horno con bravas Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Estofado de garbanzo con chirivía Pizza casera de vegetales y atún Leche	Brotes, lechuga, tomate y manzana Pan integral con tomate natural y queso fresco artesano Paella marinera Fruta	Lechuga, tomate, queso y semillas Crema de calabaza y pipas Burger vegetal Pan integral y fruta
21	22	23	24	25
Ensalada de espirales ecológica Croquetas de espinacas Pan integral y fruta	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Sopa de letras Pastel de verduras Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Arroz con hortalizas Tortilla de puerro y queso Pan integral y yogur natural con trocitos de fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana Crema castellana Burger vegetal Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, queso y semillas Potaje de lentejas con boniato Pescado fresco Pan integral y fruta
28	29	30 TALLER DE LA FAJITA	31	ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad, y recetas tradicionales actualizadas ODS 4: fomentamos la educación igualitaria y de calidad a través de la cultura gastronómica de nuestro entorno y otras culturas que conviven con nosotros
Lechuga, tomate, aceitunas y pepino Guisado de verduras Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Plumas integrales con boloñesa veggie Ventresca de merluza al romesco Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Cocido valenciano vegetal Fajita murciana Pan integral y leche	Brotes, lechuga, tomate y manzana Dados de queso y mermelada de tomate Arroz con tomate Pan integral y fruta	