



COCINA CENTRAL

octubre 2024

Menú Triturado no carne



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

	1 Lentejas, calabacín y cebolla Postre Fruta triturada	2 Garbanzos, cebolla y calabacín Postre Fruta triturada	3 Arroz, zanahoria y calabacín Postre Fruta triturada	4 Merluza, puerro y calabacín Postre Fruta triturada
7 Alubias, puerro y zanahoria Postre Fruta triturada	8 Lentejas, calabacín y cebolla Postre Fruta triturada	9 FESTIVO	10 Arroz, cebolla y calabacín Postre Fruta triturada	11 Lentejas, zanahoria y cebolla Postre Fruta triturada
14 Merluza, zanahoria y cebolla Postre Fruta triturada	15 Garbanzos, calabacín y zanahoria Postre Fruta triturada	16 Merluza, puerro y calabacín Postre Fruta triturada	17 Arroz, bachoqueta y garrofón Postre Fruta triturada	18 Garbanzos, cebolla y zanahoria Postre Fruta triturada
21 Arroz, tomate y huevo Postre Fruta triturada	22 Lentejas, calabacín y puerro Postre Fruta triturada	23 Alubias, zanahoria y cebolla Postre Fruta triturada	24 Merluza, zanahoria y puerro Postre Fruta triturada	25 Garbanzos, calabacín y zanahoria Postre Fruta triturada
28 Lentejas, zanahoria y puerro Postre Fruta triturada	29 Guisantes, puerro y calabacín Postre Fruta triturada	30 Garbanzos, zanahoria y calabacín Postre Fruta triturada	31 Arroz, huevo y tomate Postre Fruta triturada	

RECOMENDACIONES DE CENA

