

SEPTIEMBRE 2020

LÓPEZ ROSAT: MENÚ NO CERDO AUTÓNOMA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>7 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Tornillos carbonara vegetal</b> (con leche, champiñón, cebolla y pimienta)</p> <p><b>Delicias de calamar</b></p> <p>Piña en su jugo</p>	<p>8</p> <p><b>Ensalada campera</b> (con patata, hortalizas, huevo, atún y olivas)</p> <p><b>Pavo de otoño con verduras</b> (al horno con puerro, calabacín y zanahoria)</p> <p>Fruta</p>	<p>9 Lechuga, tomate, maíz</p> <p><b>Alubias a la jardinera</b> (con hortalizas)</p> <p><b>Tortilla de calabacín</b></p> <p>Fruta</p>	<p>10</p> <p><b>Ensalada variada con frutas</b> (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas, melocotón, melón y pipas)</p> <p><b>Paella valenciana</b> (con pollo)</p> <p>Fruta y yogur</p>	<p>11 Lechuga, tomate, chucrut de lombarda</p> <p><b>Pastel de berenjena</b> (al horno con hortalizas)</p> <p><b>Muslo de pollo en salsa con JUDÍAS VERDES ECO</b> (al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Fruta</p>
<p>14 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Lentejas de la huerta</b> (con hortalizas)</p> <p><b>Boquerón del mediterráneo en tempura</b></p> <p>Fruta</p>	<p>15 Lechuga, tomate, maíz</p> <p><b>Arroz con tomate</b></p> <p><b>Revuelto de CEBOLLA ECO y champiñón</b></p> <p>Fruta</p>	<p>16 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Hummus de remolacha con crudités</b> (de pimienta, zanahoria, pepino y apio)</p> <p><b>Muslo de pollo asado con ZANAHORIA ECO</b></p> <p>Fruta</p>	<p>17 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, maíz con vinagreta de fresa</p> <p><b>Crema de guisantes y manzana con picatostes caseros</b></p> <p><b>Pizza de atún</b> (con tomate y queso)</p> <p>Fruta</p>	<p>18 Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha</p> <p><b>MACARRONES ECO salteados con hortalizas</b></p> <p><b>Merluza SOSTENIBLE al horno con ajo y perejil</b></p> <p>FRUTA ECO</p>
<p>21 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Sopa de ave con estremitas</b></p> <p><b>Pechuga de pollo trinchada con coliflor, zanahoria y patata</b></p> <p>Fruta</p>	<p>22 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p><b>Garbanzos campesinos con CEBOLLA ECO</b> (con hortalizas)</p> <p><b>Tortilla francesa con pisto</b> (al horno con tomate y hortalizas)</p> <p>Fruta</p>	<p>23</p> <p><b>Ensalada completa</b> (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas, piña y crujiente de zanahoria)</p> <p><b>Macarrones boloñesa vegetal</b> (con soja texturizada, tomate, cebolla, apio y champiñón)</p> <p>Fruta y helado</p>	<p>24 Lechuga, tomate, lombarda</p> <p><b>Arroz caldoso con alcachofas y verduras</b></p> <p><b>Jurel en adobo</b> (rebozado casero)</p> <p>Fruta</p>	<p>25 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p><b>Potaje de alubias con CALABAZA ECO</b></p> <p><b>Muslo de pollo en salsa de hortalizas</b> (al horno)</p> <p>Fruta</p>
<p>28 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p><b>Crema de patata y puerro</b></p> <p><b>Hamburguesa de col y queso al horno</b></p> <p>Fruta</p>	<p>29</p> <p><b>Ensalada de pasta</b> (con hortalizas y olivas)</p> <p><b>Filete de abadejo rebozado casero</b></p> <p>Fruta</p>	<p>30 Lechuga, hoja de roble, tomate, maíz, olivas</p> <p><b>Garbanzos con verduras</b></p> <p><b>Tortilla española</b> (con patata y cebolla)</p> <p>Fruta</p>		



Consulte los festivos con el calendario escolar de su centro correspondiente

Este menú no contiene productos de origen porcino en su composición. Está destinado para aquellos usuarios de comedor que requieran de una alimentación exenta de este tipo de productos.