

## MENÚ NOVIEMBRE 2020 NO LACTOSA NI PVL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 -ENSALADA DE LENTEJAS, POLLO Y CILANTRO. -HAMBURGUESA DE CERDO <b>CON PATATA ASADA</b> 12 -FRUTA DEL TIEMPO	3 - CREMA DE ZANAHORIA CON PICATOSTES 1 -LENGUADO ROMANA CON LECHUGA Y TOMATE 1,3,4 -FRUTA DEL TIEMPO	4 - <b>ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE</b> -TORTILLA DE JAMÓN YORK CON TOMATE ALIÑADO 3 -FRUTA DEL TIEMPO	5 -POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS -POLLO ASADO CON LECHUGA Y MAÍZ -FRUTA DEL TIEMPO	6 -TREMPO CON ATÚN 4 (TOMATE, PIMIENTO Y CEBOLLA) - <b>PAELLA DE CARNE SIN GUISANTES</b> - <b>FRUTA DEL TIEMPO</b>
9 - CREMA DE GUISANTES, PUERRO Y PATATA -BACALAO CON TOMATE ALIÑADO 4 -FRUTA DEL TIEMPO	10 -MACARRONES 1,3 <b>CON SALSA DE TOMATE</b> -PECHUGA PAVO PLANCHA CON LECHUGA Y ACEITUNAS -FRUTA DEL TIEMPO	11 - <b>ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA Y POLLO</b> - <b>MERLUZA A LA PLANCHA</b> CON LECHUGA Y TOMATE 4 -FRUTA DEL TIEMPO	12 -ALUBIAS CON ALMEJAS 1,2,14 -TORTILLA FRANCESA CON JUDÍA VERDE 3 -FRUTA DEL TIEMPO	13 -ENSALADA (LECHUGA, TOMATE, PAVO Y PIÑA) - <b>FIDEUÁ MIXTA 2,4,14</b> - <b>FRUTA DEL TIEMPO</b>
16 -SOPA MARAVILLA 1,3,9 -SOLOMILLO CERDO CON JUDÍA VERDE Y ZANAHORIA -FRUTA DEL TIEMPO	17 -CREMA DE CALABAZA Y PATATA -GALLO AL HORNO CON ENSALADA DE TRAMPÓ -FRUTA DEL TIEMPO	18 -FUSILLI CON ATÚN 1,3,4 -TORTILLA DE CALABACÍN CON LECHUGA Y MAÍZ 3 -FRUTA DEL TIEMPO	19 -GARBANZOS DE LA ABUELA 12 -POLLO A LA PLANCHA CON TOMATE ALIÑADO -FRUTA DEL TIEMPO	20 ENSALADA (LECHUGA, TOMATE, CANGREJO Y SALMÓN) 2,3,4,14 -ARROZ CUBANA 3 - <b>FRUTA DEL TIEMPO</b>
23 -ESPAGUETI CON TOMATE Y ACEITUNAS 1,3 -LONGANIZA FRESCA CON LECHUGA Y ZANAHORIA 12 -FRUTA DEL TIEMPO	24 -POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS -TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ALIÑADO 3 -FRUTA DEL TIEMPO	25 -CREMA DE TOMATE CON ALBAHACA -POLLO AL CURRY CON ARROZ AL HORNO -FRUTA DEL TIEMPO	26 -SOPA JULIANA 1,3,9 -MERLUZA A LA MALLIRQUINA CON PATATA HORNO 4 -FRUTA DEL TIEMPO	27 - <b>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ</b> - <b>PAELLA DE CARNE SIN GUISANTES</b> - <b>FRUTA DEL TIEMPO</b>
31 - <b>ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA</b> -SALMÓN PARRILLA CON TOMATE Y OREGANO 4 -FRUTA DEL TIEMPO				

\* LA PVL es la alergia a la proteína de la leche de la vaca. A parte de eliminar los alimentos que contengan proteína de la leche de la vaca, también eliminaremos los alimentos con

leche de oveja y cabra, así como la ternera por la similitud de sus proteínas con la causante de la alergia. Los caldos se elaborarán sin ternera

\*A LAS DIETAS ASTRINGENTES DE PETICIÓN DIARIA SE LES SERVIRÁ: **SOPA DE CALDO + PECHUGA DE POLLO O PAVO A LA PARRILLA CON ARROZ O PATATAS COCIDA**

1 GLÚTEN	2 CRUSTÁCEOS	3 HUEVOS	4 PESCADOS	5 CACAHUETES	6 SOJA	7 LÁCTEOS	8 FRUTOS SECOS	9 APIO	10 MOSTAZA	11 SÉSAMO	12 SULFITOS	13 ALTRAMUZ	14 MOLUSCOS
-------------	-----------------	-------------	---------------	-----------------	-----------	--------------	-------------------	-----------	---------------	--------------	----------------	----------------	----------------

