

MENÚ ENERO 2021 NO LECHE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
				8 -ENSALADA DE POLLO Y PIÑA -PAELLA CIEGA -FRUTA DEL TIEMPO	9 -ARROZ TRES DELICIAS -POLLO AL CURRI CON VERDURAS FRUTA DEL TIEMPO	10 -WOK DE VERDURAS -PASTEL DE CARNE DE AVE O CERDO FRUTA DEL TIEMPO
11 -ESPAGUETI NAPOLITANA CON ATÚN ,4 -TORTILLA FRANCESA CON ENS. DE LECHUGA Y MAIZ 3 FRUTA DEL TIEMPO	12 -GARBANZOS ESTOFADOS -ESCALOPE DE POLLO CON ENS. LECHUGA Y TOMATE 3 -FRUTA DEL TIEMPO	13 -CREMA DE ZANAHORIA - BACALAO CON TOMATE CONCASSE Y PATAT 4 - FRUTA DEL TIEMPO	14 -SOPA -SALSICHA FRESCA DE POLLO O CERDO CON ENS. LECHUGA Y OLIVAS 12 -FRUTA DEL TIEMPO	15 -ENS, DE ATÚN Y GARBANZOS 4 -PAELLA MIXTA 2,4,14 -POSTRE DE SOJA 6 O FRUTA	16 -PENNE AL HORNO -FRITO MALLORQUIN -FRUTA DEL TIEMPO	17 -ENSALADA VARIADA -HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN Y PATATA -FRUTA DEL TIEMPO
18 -CREMA DE PUERROS -PIZZA -FRUTA DEL TIEMPO	19 -PASTA CON TOMATE -TORTILLA FRANCESA CON ENS.TOMATE, MAIZ Y LECHUGA 3 -FRUTA DEL TIEMPO	20 -ENSALADA ALEMANA 3 -TORRADA DE SAN SEBASTIÀ -FRUTA DEL TIEMPO	21 -ALUBIAS CON VERDURAS -MERLUZA A LA MALLORQUINA CON PATATA 4 - FRUTA DEL TIEMPO	22 -ENSALADA DE ATÚN 4 -ARROZ MILANESA 12 -POSTRE DE SOJA 6 O FRUTA	23 -SOPAS MALLORQUINAS 8 -PESCADO AL HORNO CON PATATA ASADA 4 FRUTA DEL TIEMPO	24 -ESTOFADO DE GARBANZOS -ESCALOPE DE POLLO CON ENSALADA FRUTA DEL TIEMPO
25 -PASTA CON TOMATE -BOQUERÓN CON TEMPURA Y ENS.DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ 4 -FRUTA DE TEMPORADA	26 -CREMA DE TOMATE CON ALBAHACA -ALBONDIGAS CASERAS DE POLLO Y O CERDO CON PATATA AL VAPOR 12 FRUTA DE TEMPORADA	27 -LENTEJAS CON CHORIZO Y VERDURA -TORTILLA DE CALABACÍN CON ENS. DE LECHUGA Y ZANAHORIA 3 FRUTA DE TEMPORADA	28 -SOPA DE FIDEOS -ESCALDUMS DE PAVO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA	29 -ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAÍZ Y JAMON -ARROZ MELOSO -POSTRE DE SOJA 6 O FRUTA	30 -PAJARITAS SALTEADAS CON VERDURAS -CARNE DE AVE O CERDO EN SALSA -FRUTA DE TEMPORADA	31 -PAELLA -TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA -FRUTA DE TEMPORADA

*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**

***TODOS LOS PRODUCTOS QUE SE EMPLEAN PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN LECHE, NI PROTEINA DE LA VACA NI DERIVADOS DE LA MISMA. Tampoco se empleará ternera por la similitud de su proteína.**

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
-------------	-----------------	-------------	---------------	-----------------	-----------	--------------	-------------------	-----------	---------------	--------------	----------------	----------------	----------------

