

Menú Diciembre 2018

Semana del 3 al 7 de septiembre

Lunes	Martes	Miércoles		
Sopa de Boniato Asado	Vichyssoise	Sopa de miso* y fideos		
Lentejas con Arroz	Coliflor al Graten* con Huevo Duro	Macarrones* boloñesa		
Fruta	Batido* de chocolate	Fruta		
	<i>Huevo, gluten y lactosa.</i>	<i>Soja y Gluten</i>		

En **negrita**: Producto ecológico *Con asterisco*: Alérgeno

Semana del 10 al 14 de Diciembre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa de Tomate Asado	Ensalada de cus cus* y zanahoria	Sopa de Calabaza y Quinoa	Ensalada de manzana y espinacas	Sopa de Zanahoria
Lentejas rojas con patata	Acelgas con patata y huevo	Arroz caldoso de verduras	Alubias estofadas	Macarrones* con salsa de champiñones
Fruta	Batido* de Chocolate	Fruta	Fruta	Fruta
	<i>Lactosa</i>		<i>Gluten, Huevo y Lactosa</i>	<i>Gluten</i>

En **negrita**: Producto ecológico *Con asterisco*: Alérgeno

Semana del 17 al 21 de Diciembre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa de Miso* y Fideos	Sopa* de minestrone	Ensalada de Calabazada Asada	Ensalada de Cus-cus*	Vichyssoise
Lentejas con verduras asadas	Tortilla de patata	Borrajitas con patata y huevo*	Garbanzos con espinacas y arroz	Macarrones* boloñesa
Fruta	Yogur	Fruta	Batido* de Chocolate	Fruta
<i>Soja</i>	<i>Huevo y Lactosa</i>	<i>Gluten, Huevo y Lactosa</i>	<i>Gluten y Lactosa</i>	<i>Gluten</i>

En **negrita**: Producto ecológico *Con asterisco*: Alérgeno

Nota:

En caso de alergia se ofrece el mismo menú sustituyendo el alérgeno por un equivalente no alérgeno.

Todos los platos son elaborados a diario con productos de temporada, el menú puede sufrir variaciones en caso de no recepción de productos, o causas ajenas a cocina.