

DÍA 12 OCTUBRE



Menú OCTUBRE 2021

CRISTO REINA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>FRUTA DE TEMPORADA OCTUBRE: Manzana, plátano, melocotón, pera, ciruela y kiwi.</p>				<p>1 Lechuga, tomate, remolacha, maíz</p> <p>Fideos a la cazuela con verduras con coliflor, zanahoria y calabacín</p> <p>Filete de bacalao a la andaluza rebozado caseroa</p> <p>Fruta</p>
<p>4 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Espirales con tomate y calabacín</p> <p>Hamburguesa de ave lionesa al horno con salsa de cebolla</p> <p>Fruta</p>	<p>5 Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p>Alubias de la abuela con chorizo y hueso de jamón</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Yogur</p>	<p>6 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda</p> <p>Crema de calabaza</p> <p>Bocaditos de rosada al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>7 Lechuga, tomate, remolacha, olivas</p> <p>Sopa de ave con estrellitas de ave y cerdo con huevo y garbanzos</p> <p>Muslo de pollo asado al horno</p> <p>Petit suisse</p>	<p>8 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p>Arroz con verduras</p> <p>Chispas de merluza</p> <p>Fruta</p>
<p>11 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Crema de guisantes y manzana</p> <p>Lomo adobado al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>12</p> <p>FESTIVO NACIONAL:</p> <p>DÍA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>13 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p>Lentejas de la abuela con chorizo y hueso de jamón</p> <p>Delicias de calamar</p> <p>Fruta</p>	<p>14 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p>Arroz a la cubana con salsa de tomate</p> <p>Salchichas ahumadas carne de cerdo</p> <p>Yogur</p>	<p>15 Lechuga, tomate, maíz, olivas</p> <p>Estofado de patatas con pavo</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Fruta</p>
<p>18</p> <p>FESTIVO LOCAL:</p> <p>SAN LUCAS</p>	<p>19 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Sopa de ave con fideos de ave y cerdo con huevo</p> <p>Pechuga de pollo empanada con kétchup</p> <p>Yogur</p>	<p>20 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Garbanzos a la campesina con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento</p> <p>Filete de merluza en salsa mery al horno con ajo y perejil</p> <p>Fruta</p>	<p>21 Lechuga, tomate, lombarda, remolacha</p> <p>Crema de verduras naturales con hortalizas</p> <p>Pizza IRCO con fiambre de york, tomate y queso</p> <p>Actimel</p>	<p>22 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz</p> <p>Arroz meloso con verduras de temporada con champiñón, zanahoria, coliflor y calabacín</p> <p>Boquerones en tempura</p> <p>Fruta</p>
<p>25 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Lentejas de la huerta con patata, cebolla, zanahoria y calabacín</p> <p>Merluza rellena de york y queso</p> <p>Fruta</p>	<p>26 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p>Espirales italiana con tomate y queso</p> <p>Albóndigas en salsa de zanahoria carne de cerdo al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>27 MENÚ TEMÁTICO OCEÁNICO</p> <p>Arroz marinero (con pescado y marisco)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Postre especial</p>	<p>28 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas</p> <p>Crema de calabaza</p> <p>Muslo de pollo a la cazadora con zanahoria y pimiento rojo</p> <p>Yogur</p>	<p>29 Lechuga, tomate, lombarda, maíz</p> <p>Sopa de cocido completa con estrellitas de ave y cerdo con huevo</p> <p>Lomo al jerez con patatas al horno con tomate y hortalizas</p> <p>Fruta</p>

NUESTRO MENÚ SE RESPETARÁ SIEMPRE, SALVO QUE SE PRODUZCA ALGUNA INCIDENCIA SOBREVENIDA DE NUESTROS PROVEEDORES. LA PREPARACIÓN DE LA COMIDA SE REALIZA EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO.