





















LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Ensalada mixta con atún y huevo</p>  <p>Espirales de pasta especial a la boloñesa</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>2 Lentejas</p> <p>Estofado de pavo</p>  <p>Fruta fresca</p> 	<p>3 Puré de calabaza</p> <p>Lomo de cerdo fresco a la riojana con patatas</p> <p>YOGUR NATURAL*</p>	<p>4 Arroz con tomate</p> <p>Merluza al horno c/ limón</p>  <p>Yogurt de sabores</p> 	<p>5 Judias verdes c/ patatas</p> <p>Huevos duros c/ tomate casero</p>  <p>Fruta fresca</p>
<p>8 Crema de calabacín</p> <p>Salchichas frescas al horno con puré de patata</p>  <p>Actimel</p> 	<p>9 Garbanzos</p> <p>Platija al horno en salsa de piquillos</p>  <p>Fruta Fresca</p> 	<p>10 Arroz a la jardinera</p> <p>Pechuga de pollo empanada* con champiñones</p>  <p>Yogurt natural</p> 	<p>11 Espaguetis de pasta especial con tomate</p> <p>Pollo asado con patatas panadera</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>12 Alubias rojas</p> <p>Merluza en salsa verde</p>  <p>Fruta fresca</p>
<p>15 Lentejas ECO</p> <p>Albondigas caseras en salsa de zanahoria</p>  <p>Fruta fresca</p>	<p>16 Sopa (de pasta especial) de cocido</p>  <p>Halibut rebozado* con limón</p>  <p>Fruta fresca</p>	<p>17 Ensalada campera</p>  <p>Nuggets de pollo caseros con patatas chip</p> <p>Batido de yogur y fruta natural*</p> 		
<p>29 Guisantes c/ jamón</p> <p>San Jacobo casero* con salsa de tomate</p> <p>Actimel</p> 	<p>30 Ensalada mixta con atún y huevo</p>  <p>Paella de carne</p> <p>Fruta fresca</p>			

* Pasaremos a utilizar envases sostenibles de yogur, utilizando cubos de 3,5 l en lugar de envases individuales y así reducir residuos.
* Los empanados y rebozados se realizarán con pan rallado sin gluten y mizena.