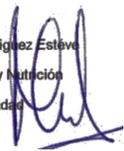




NOVIEMBRE 2020

TRITURADO 12 MESES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Huevo , zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva 3 Yogur natural 7	3 Ternera, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	4 Merluza, zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7	5 Pollo, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	6 Bacalao, zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7
9 Pollo, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	10 Merluza , zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7	11 Ternera, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	12 Rape , zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7	13 Huevo, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva 3 Yogur natural 7
16 Pavo, calabacín, puerro, tomate, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	17 Ternera, zanahoria, judía, calabaza, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	18 Bacalao, calabacín, puerro, tomate, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7	19 Pollo, zanahoria, judía, calabaza, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	20 Merluza, calabacín, puerro, tomate, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7
23 Ternera, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	24 Pollo , zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	25 Rape, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7	26 Pavo , zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	27 Merluza, puerro, calabaza, tomate, patata y aceite de oliva 4 Yogur natural 7
30 Pollo , zanahoria, calabacín, judía, patata y aceite de oliva Yogur natural 7	<p>Revisado: María Rodríguez Estévez Técnico en Dietética y Nutrición Departamento de Calidad DNI.: 76.895.939-Q</p> 			

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

