



MENÚ COLEGIO LA PURISIMA

ELABORADO EN COCINA PROPIA

OCTUBRE 2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Sopa casera de pollo Ragut de ternera Fruta fresca	2 Lentejas estofadas Tortilla de patata Yogurt de sabores	3 Garbanzos Pechuga de pollo con ensalada Fruta fresca	4 Judías verdes con huevos Costilla con patatas Fruta en almibar	5 Espaguetis con tomate Merluza con ensalada Natillas
8 Sopa de cocido Pollo asado con patatas. Yogurt de sabores	9 Arroz blanco con tomate Albóndigas caseras Fruta fresca	10 Crema de verduras Pizza casera Natillas	11 Macarrones de verduras Calamares a la romana Melocotón/piña	12 FESTIVO NACIONAL
15 Crema de calabaza Pollo guisado con patata Fruta fresca	16 Espaguetis Abadejo con ensalada Melocotón/piña	17 Empanada/entremeses Costilla asada con ensalada Natillas	18 Fabada Hamburguesa con lechugas Fruta fresca	19 Paella Sanjacobs con patata Yogurt de sabores
22 Sopa casera Carne estofada con patatas Fruta fresca	23 Lentejas con chorizo Tortilla de patata Macedonia de fruta	24 Arroz con tomate Albóndigas caseras Yogurt de sabores	25 Crema de calabaza Pollo asado con patata Natillas	26 Tallarines en salsa Merluza con ensalada Fruta fresca
29 Garbanzos Pechuga con ensalada Yogurt	30 Caldo gallego Costilla con patatas Fruta fresca	31 Sopa casera Estofado de pavo con patatas Natillas		

** Todos los días tienen opción a tomar leche. ** Los alumnos con intolerancia a alguno de estos alimentos dispondrán siempre que sea posible de un menú igual con sustitutos de los alérgenos. El tomate frito, el Jamón de york y el Lomo son sin gluten para todos.