




























MENÚ COLEGIO LA PURISIMA

ELABORADO EN COCINA PROPIA

OCTUBRE 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p>1</p> <p>Judías con huevo cocido Lomo con guarnición</p>  <p>Yogurt</p>	<p>2</p> <p>Garbanzos Guiso de ternera</p> <p>Fruta</p>	<p>3</p> <p>Tallarines boloñesa Pescado con guarnición</p>  <p>Natillas</p>	<p>4</p> <p>Sopa casera</p>  <p>Tortilla</p>  <p>Plátano</p>
<p>7</p> <p>Macarrones</p>  <p>Pescado con ensalada</p>  <p>Fruta</p>	<p>8</p> <p>Lentejas</p> <p>Empanada</p>  <p>Melocotón</p>	<p>9</p> <p>Crema de verduras Albóndigas con arroz</p> <p>Fruta</p>	<p>10</p> <p>Sopa casera Milanesa de pollo con ensalada</p>  <p>Yogurt</p>	<p>11</p> <p>Entremeses</p> <p>Lasaña</p>  <p>Fruta</p>
<p>14</p> <p>Arroz a la cubana</p>  <p>Costilla asada con ensalada</p>  <p>Natillas</p>	<p>15</p> <p>Crema de calabaza Sanjacobo con patatas</p>  <p>Fruta</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis</p>  <p>Merluza con ensalada</p>  <p>Yogurt</p> 	<p>17</p> <p>Judias verdes con huevo Pollo asado con ensalada</p>  <p>Fruta</p>	<p>18</p> <p>Cocido de alubias</p> <p>Tortilla</p>  <p>Macedonia</p>
<p>21</p> <p>Tallarines</p> <p>Pescado con ensalada</p>  <p>Fruta</p>	<p>22</p> <p>Crema de zanahoria Lomo con patatas fritas</p>  <p>Yogurt</p>	<p>23</p> <p>Lentejas</p> <p>Pizza casera</p>  <p>Fruta</p>	<p>24</p> <p>Caldo gallego Albóndigas con arroz</p>  <p>Natillas</p>	<p>25</p> <p>Sopa de fideos Varitas de pescado y rabas</p>  <p>Fruta</p>
<p>28</p> <p>Crema de verduras Hamburguesa con patata</p> <p>Yogurt</p>	<p>29</p> <p>Paella Pescado con ensalada</p>  <p>Fruta</p> 	<p>30</p> <p>Sopa de fideos</p>  <p>Ragut de ternera</p> <p>Natillas</p>	<p>31</p> <p>DÍA DO ENSINO</p> 	<p>01</p> <p>DÍA DE TÓDOLOS SANTOS</p>

** 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.