

EI MI PEQUEÑA GRANJA

MENÚ MAYO 2019

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3 Patatas estofadas Huevos rellenos (A2,5) Fruta
6 Lentejas (A1,2) Filetes rusos (A1,2,3) Fruta	7 Guisantes estofados Pollo Plancha Yogurt (A3)	8 Ensalada campera (A2) Lomo en salsa Fruta	9 Puré de verduras Pizza casera (A1,3) Yogurt (A3)	10 Macarrones (A1) Aros de calamar (A1,2,5) Fruta
13 Crema de calabacín (A3) Estofado de cerdo Fruta	14 Sopa de fideos (A1) Cocido madrileño completo Yogurt (A3)	15	16 Pastel de berenjenas (A1,2,3) Salchichas Yogurt (A3)	17 Risotto champiñones (A3) Huevos al horno (A2) Fruta
20 Espaguetis (A1) Tortilla de patatas (A2) Fruta	21 Crema de calabaza (A3) Albóndigas (A1,2,3) Yogurt (A3)	22 Potaje Palitos de merluza (A1,2,5) Fruta	23 Sopa de lluvia (A1) Muslitos de pollo Yogurt (A3)	24 Judías verdes con tomate Empanadillas de atún (A1,2,5) Fruta
27 Pastel de patata y acelga (A3) Estofado de pavo Fruta	28 Puré de zanahoria (A3) Pescado con tomate (A1,2,5) Yogurt (A3)	29 Judías blancas Escalope de pollo (A1,2) Fruta	30 Lasaña de atún (A1,2,3,5) Cinta de lomo Yogurt (A3)	31 Arroz blanco con tomate Croquetas de huevo (A1,2,3,4) Fruta

Alérgenos: A1 (Gluten); A2 (Huevo); A3 (Leche y derivados); A4 (Frutos secos); A5 (Pescado).

Ensaladas: Tomate, maíz, pepino o zanahoria rallada.