

**MENÚ SIN CERDO SEPTIEMBRE 2023**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	 <p><b>ECO. 8 DE SEPTIEMBRE UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS</b></p>	 <p><b>MENÚ GASTRONÓMICO. 12 DE SEPTIEMBRE DÍA DE ASTURIAS</b></p>		
	 <p><b>COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA</b></p>	<p><b>6</b> LACITOS A LA ALEMANA CON SALCHICHAS FRANKFURT DELICIAS DE CALAMAR CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ TARRINA DE HELADO Y PAN BOWS TO GERMAN SAUSAGES WITH FRANKFURT DELIGHTS OF SQUID WITH LETTUCE AND CORN SALAD TUB OF ICE CREAM AND BREAD</p>	<p><b>7</b> CREMA DE ZANAHORIAS FILETES RUSOS CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CARROTS CREAM RUSSIAN FILLETS WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>8</b> LENTEJAS PARDINAS ESTOFADAS ECO ESCALOPE DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ECOLOGICAL STEWED PARDINA LENTILS THIGH CHICKEN ESCALOPE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>
<p><b>11</b> FIDEUÁ VALENCIANA VARITAS DE PESCADO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN VALENCIAN FIDEUA FISH WANDS WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>12</b> FABADA ASTURIANA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ASTURIAN STYLE BEAN STEW SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE AND TUNE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>13</b> CREMA DE VERDURAS FRESCAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑÓN Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM VEAL MEAT BALLS WITH MUSHROOM AND POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>14</b> SOPA DE MARISCO POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEAFOOD SOUP GRILLED CHICKEN WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>15</b> ARROZ A LA MILANESA LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN MILANESA RICE SOLE WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p><b>18</b> SPAGUETTIS A LA CARBONARA HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO YOGUR AL GUSTO Y PAN CARBONARA SPAGUETTI ZUCCHINI OMELETTE WITH RATATOUILLE YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>19</b> PAELLA MIXTA PESCADILLA EN Salsa VERDE CON GUI SANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MIXED PAELLA WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>20</b> JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PAVO FILETE DE CONTRAMUSLO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS SAUTE WITH TURKEY THIGH FILLET WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>21</b> SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>22</b> ENSALADA CAMPERA MERLUZA CON Salsa DE TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN POTATO SALAD HAKE WITH TOMATO SAUCE SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p><b>25</b> MACARRONES A LA ITALIANA TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN ITALIAN MACARONI ZUCCHINI OMELETTE WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>26</b> CREMA PARMENTIER (calabacín) FILETE DE PAVO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) TURKEY FILLET WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>27</b> SOPA DE PICADILLO A LA PROVENZAL CON HUEVO COCIDO LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN PROVENZAL "PICADILLO SOUP SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p><b>28</b> PAELLA VALENCIANA FILETE DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN PAELLA CHIKEN FILLET WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>29</b> PATATAS GUI SADAS CON VERDURAS MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEGETABLES HAHE WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>