

COLEGIO PÚBLICO BERNARDO GURDIEL – LA CRUZ

01/10/2018 a 30/10/2018 Menú del Comedor: Octubre

Lunes 1 - Puré de puerros. - Pollo al horno con ensalada. - Fruta.	Martes 2 - Fabas estofadas - Merluza en salsa verde con verduritas. - Fruta.	Miércoles 3 - Ensalada mixta - Albóndigas con puré de patata - Fruta	Jueves 4 - Cocido de garbanzos - Huevos a la mimosa con pimientos asados - Lácteo	Viernes 5 - Menestra de verdura - Fritos de bacalao con ensalada - Fruta
Lunes 8 - Judías verdes guisadas con patatas. - Lomo de cerdo a la plancha con ensalada - Fruta	Martes 9 - Espaguetis con pisto y salsa de tomate - Salmón a la plancha con champiñones - Fruta	Miércoles 10 - Cocido de lentejas - Pechuga de pollo con ensalada - Fruta	Jueves 11 - Crema de zanahoria - Merluza al horno con patatinas - Lácteo	Viernes 12 NO LECTIVO
Lunes 15 - Lentejas con arroz y calabacín - Tortilla de champiñones - Fruta	Martes 16 - Purrusalda con bacalao - Croquetas caseras con ensalada - Lácteo	Miércoles 17 - Coliflor gratinada - Carne guisada con patatas - Fruta	Jueves 18 - Cocido de garbanzos - Filete de trucha del Cubia con ensalada - Fruta	Viernes 19 - Macarrones con bonito y tomate - Filete de jamón fresco con ensalada - Fruta
Lunes 22 - Puré de calabacín - Bacalao al horno con patatas - Fruta	Martes 23 - Cocido de guisantes - Jamón asado con ensalada - Fruta	Miércoles 24 - Paella de pollo, guisantes y pimientos - Sardinillas con salteado de verduras - Fruta	Jueves 25 - Potaje de repollo - Pizza casera - Fruta	Viernes 26 - Pote asturiano de berzas - Postre casero
Lunes 29 - Fideuá de pescado - Pechuga de pollo - Fruta	Martes 30 - Patatas guisadas con carne - Tortilla de coliflor - Fruta	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> - El menú podrá sufrir alguna variación por necesidad del servicio. - Bebida: Agua. - Productos cocinados con aceite de oliva y sal yodada. - Algunos días se complementa el menú con vaso de leche. - En la medida de lo posible, adquirimos nuestros productos en comercios locales. - Todos los pescados son sin espinas. - La fruta se entrega pelada y troceada. </div>		