

## MENU NOVIEMBRE 2015



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
	SOPA DE FIDEOS BUFFÉ DE ENSALADAS PECHUGA DE POLLO AL HORNO HAMBURGUESA DE QUINOA (VEG)	CREMA DE CALABAZA BUFFÉ DE ENSALADAS HAMBURGUESA DE TERNERA HAMBURGUESA DE LENTEJAS (VEG)	CREMA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADAS ARROZ INTEGRAL CON CHAMPIÑON	LENTEJAS HIDALGAS (VEG) BUFFÉ DE ENSALADAS PAN CASERO YOGHURT NATURAL
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	SOPA DE LETRAS BUFFÉ DE ENSALADAS MERLUZA AL HORNO HAMBURGUESA DE ARROZ(VEG)	CREMA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADAS MACARRONES CON NATA VEGETAL Y ZANAHORIA	CREMA DE GUISANTES BUFFÉ DE ENSALADA ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA HAMBURGUESAS DE LENTEJAS (VEG)	GARBANZOS ESTOFADOS BUFFÉ DE ENSALADAS PAN CASERO LECHE DE ARROZ CON CHOCOLATE
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
CREMA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADAS	CREMA DE ZANAHORIA BUFFÉ DE ENSALADAS PECHUGA DE POLLO EN SALSA ALBÓNDIGAS DE QUINOA (VEG)	CREMA DE CALABACÍN BUFFÉ DE ENSALADAS ESTOFADO DE TERNERA CON QUINOA VERDURAS CON QUINOA (VEG)	CREMA DE REMOLACHA BUFFÉ DE ENSALADAS ARROZ CON VERDURAS FILETE DE QUINOA ( VEG )	SOPA DE LETRAS BUFFÉ DE ENSALADAS PIZZETAS VARIADAS (VEG) KEFFIR DE LECHE DE CABRA

LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
LENTEJAS HIDALGAS (VEG) BUFFÉ DE ENSALADAS	SOPA DE LETRAS BUFFÉ DE ENSALADAS SALMÓN SALVAJE AL HORNO HAMBURGUESA DE ARROZ(VEG)	CREMA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADAS MACARRONES CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE CALABAZA BUFFÉ DE ENSALADAS HAMBURGUESA DE TERNERA HAMBURGUESA DE LENTEJAS (VEG)	JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS BUFFÉ DE ENSALADAS  PAN CASERO FLAN DE HUEVO Y COCO
<b>LUNES 30</b>				
CREMA DE PATATA Y PUERRO BUFFÉ DE ENSALADAS ESPAGHETTI CON TOMATE Y VERDURAS				

*Se informa que dado que toda la comida que ofrecemos es ecológica, a veces podemos tener alguna variación en el suministro a causa de los proveedores. En esas ocasiones el menú podrá cambiar a criterio del cocinero, sustituyendo el plato afectado por otro de similares características nutricionales.*

*No utilizamos lácteos en la elaboración de las cremas o arroces, sino leches vegetales. No se aliñarán las hamburguesas con huevo y el pan rallado será sin gluten. Siempre se tendrán en cuenta todos los tipos de intolerancias para desarrollar un plato adecuado a sus necesidades, lo más parecido a lo planeado en el menú.*

*El cocinero ha decidido hacer los yoghures de forma casera para evitar contaminación por azúcar o conservantes.*

*Todos nuestros alimentos son de origen ecológico, no usamos OMG. Los aceites utilizados son virgen extra de extracción en frío. Los cereales y las harinas son completos, no utilizamos refinados. No utilizamos azúcar en ningún alimento. Hasta los 6 años no utilizamos sal.*