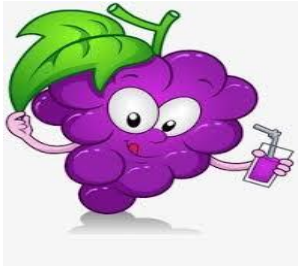


MENÚ NO GARBANZOS - SEPTIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8 -----	9 -----	10 -----	11 -----
14 -----	15 -----	16 -----	17 -----	18 ----- -Salteado de zanahoria y patata.
21 -----	22 -----	23 -----	24 -----	25 -----
28 -----	29 -----	30 -----		

Se utiliza aceite de oliva virgen extra para cocinar y para la elaboración de salsas, guisos, purés, cremas y ensaladas. Telf. Cocina Central: 967160007 Telf. Oficina: 967160138 Se fomenta la utilización de frutas y verduras de temporada para las comidas y postres. Se potencia el consumo de FIBRA y de PROTEÍCOS VEGETALES en la semana. Se incorpora progresivamente un día a la semana como proteína principal del menú la LEGUMBRE (proteína vegetal), con el objetivo de promover hábitos alimentarios más saludables y sostenibles.