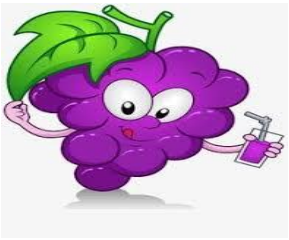


MENÚ NO LACTOSA - SEPTIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8	9	10	11
	-----	-----	-----	----- Fruta de temporada/ Yogur de soja , pan y agua.
14	15	16	17	18
-----	-----	-----	-----	----- Fruta de temporada/ Yogur de soja , pan y agua.
21	22	23	24	25
-----	-----	----- Tortilla francesa (sin queso)	-----	----- Fruta de temporada/ Yogur de soja , pan y agua.
28	29	30		
-----	Espaguetis INTEGRALES con tomate frito casero (Sin queso). -----	-----		

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 PROTEICOS 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.