



CEIP GLORIA FUERTES, MURIEDAS

OCTUBRE / OCTOBER

lunes / monday 03/10/2022	martes / tuesday 04/10/2022	miércoles / wednesday 05/10/2022	jueves / thursday 06/10/2022	viernes / Friday 07/10/2022
FIDEUA MIXTA POLLO A LAS FINAS HIERBAS CON SALSA DE TOMATE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURAS CON JAMÓN PAVO GUISADO ARROZ INTEGRAL FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	GARBANZOS ESTOFADOS CALAMARES A LA ROMANA YOGUR	SOPA MINISTRONE TORTILLA DE PATATA ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURITAS FILETE DE PESCADILLA EN SALSA VERDE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
MIXED FIDEUA BREADED CHICKEN WITH TOMATO SAUCE SEASONAL FRUIT	GREEN BEANS WITH HAM TURKEY STEW INTEGRAL RICE SEASONAL FRUIT	CHICKPEA STEW ROMAN STYLE SQUID YOGURT	"MINISTRONE" SOUP SPANISH OMELETTE LETTUCE AND OLIVE SALAD SEASONAL FRUIT	LENTIL STEW WHITING FILLET IN GREEN SAUCE SEASONAL FRUIT

lunes / monday 10/10/2022	martes / tuesday 11/10/2022	miércoles / wednesday 12/10/2022	jueves / thursday 13/10/2022	viernes / Friday 14/10/2022
ARROZ CON TOMATE TORTILLA FRANCESA ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ALUBIA BLANCAS ESTOFADAS VENTRESCA DE MERLUZA CON GUISANTES SALTEADOS NATILLAS CASERAS	FIESTA	PURÉ DE CALABACÍN HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON ZANAHORIA BOQUERON EN TEMPURA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR
RICE WITH TOMATO SAUCE OMELETTE LETTUCE AND OLIVE SALAD SEASONAL FRUIT	WHITE BEAN STEW HAKE BELLY WITH SAUTEED PEAS HOMEMADE CUSTARD	PARTY	CREAM OF ZUCCHINI GRILLED HAMBURGER WITH POTATOES SEASONAL FRUIT	CHICKPEAS WITH CARROT STEW TEMPURA ANCHOVY LETTUCE AND TOMATO SALAD YOGURT

lunes / monday 17/10/2022	martes / tuesday 18/10/2022	miércoles / wednesday 19/10/2022	jueves / thursday 20/10/2022	viernes / Friday 21/10/2022
CREMA DE CALABACIN TORTILLA DE PATATA ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS SALMÓN AL HORNO CON VERDURITAS YOGUR	PATATAS CON CALAMAR ESTOFADO DE PAVO A LA JARDINERA FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	SOPA DE VERDURAS MERLUZA A LA GALLEGA ACTIMEL	MACARRONES CON ATÚN LOMO A LA PLANCHA CON VERDURITAS FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
CREAM OF ZUCCHINI SPANISH OMELETTE LETTUCE AND SWEET CORN SALAD SEASONAL FRUIT	LENTIL STEW BAKED SALMON WITH VEGETABLES YOGURT	SQUID POTATOES BAKED TURKEY STEAK WITH VEGETABLES SEASONAL FRUIT	VEGETABLE SOUP HAKE WITH POTATOES ACTIMEL	TUNAFISH MACARONI BAKED LOIN WITH VEGETABLES SEASONAL FRUIT

lunes / monday 24/10/2022	martes / tuesday 25/10/2022	miércoles / wednesday 26/10/2022	jueves / thursday 27/10/2022	viernes / Friday 28/10/2022 - MENU HALLOWEEN
JUDIAS SALTEADAS CON SOFRITO CASERO ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS MERLUZA EN SALSA AMERICANA FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	PAELLA CON TERNERA IGP TORTILLA FRANCESA DE CALABACÍN ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL CROQUETAS DE ATÚN CON ENSALADA TRICOLOR YOGUR	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO CON CHAMPIÑONES COMPOTA DE MANZANA
GREEN BEANS WITH HOMEMADE STIR-FRY MEATBALL STEW WITH VEGETABLES SEASONAL FRUIT	WHITE BEAN STEW HAKE IN AMERICAN SAUCE SEASONAL FRUIT	WHITE BEANS STEW ZUCCHINI OMELETTE LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT	LENTIL STEW WITH INTEGRAL RICE TUNA CROQUETTES WITH TRICOLOR SALAD YOGURT	CREAM OF PUMPKIN AND CARROT ROASTED CHICKEN WITH MUSHROOMS APPLE SAUCE

*LAS ENSALADAS SE ALIÑAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

SALADS ARE SEASONED WITH EXTRA VIRGEN OLIVE OIL

* SE OFRECE PAN INTEGRAL TRES DÍAS A LA SEMANA

WHOLE WHEAT BREAD OFFERED TWO DAYS A WEEK

* PRODUCTO DE CERCANÍA LOCAL

LOCAL PROXIMITY PRODUCT

* EL MENÚ INCLUYE AGUA Y PAN

THE MENU INCLUDES WATER AND BREAD