



# MENÚ COMEDOR ATENEA SEPTIEMBRE 2019



<b>12 jue</b>	Paella  Hamburguesa con patatas  Fruta del tiempo	<b>23 Lun</b>	Estofado patata  Merluza con ensalada  Fruta del tiempo
<b>13 vie</b>	Puré de verduras  Pescado en salsa  Yogurt 	<b>24 mar</b>	Arroz a la cubana  Salchichas con patatas fritas  Fruta del tiempo
<b>16 lun</b>	Judías con chorizo  Pescado rebozado  Fruta del tiempo	<b>25 Mie</b>	Macarrones con tomate  Pollo al horno  Fruta del tiempo
<b>17 mar</b>	Macarrones con atún  Jamón horno con patatas  Fruta del tiempo	<b>26 Jue</b>	Lentejas con chorizo  Merluza con ensalada  Fruta del tiempo
<b>18 mie</b>	Arroz con verduras  Merluza con ensalada  Fruta del tiempo	<b>27 vie</b>	Sopa de picadillo  Lomo a la plancha  Yogurt 
<b>19 jue</b>	Sopa de picadillo  Pollo al horno.  Fruta del tiempo	<b>30 lun</b>	Cocido de garbanzos  Pringada del cocido  Fruta del tiempo
<b>20 vie</b>	Puré de verduras  Albóndigas en salsa  Yogurt 	<p>(TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADO DE PAN  )</p> <p>EN LOS MENÚS HAY ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTENER LOS ALÉRGENOS INDICADOS</p>	
<p><b>CATERING PROSERPINA</b> 616 480 583</p>			

# MENÚ COMEDOR ATENEA SEPTIEMBRE 2019

## SIMBOLOGÍA COMPONENTES ALÉRGENOS

	(1) ALTRAMUCES		(2) APIO
	(3) CACAHUETE		(4) CRUSTÁCEO
	(5) FRUTOS SECOS		(6) GLUTEN
	(7) HUEVO		(8) LACTEOS
	(9) MOLUSCOS		(10) MOSTAZA
	(11) PESCADO		(12) SÉSAMO
	(13) SOJA		(14) SULFITOS