

MENÚ SEPTIEMBRE 2020- Nursery 2-Infantil (3-5 años)							
	COMIDA	MERIENDA	CENA		COMIDA	MERIENDA	CENA
Miércoles 2	Crema de calabacín. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Fruta.	Ensalada. Pollo. Lácteo.	Viernes 18	Patatas en salsa verde. Huevos con bechamel con ensalada de lechuga y zanahoria. Yogur.	Leche con galletas.	Verdura. Empanada. Lácteo.
Jueves 3	Pasta con tomate. Pechuga Villaroy. Fruta en su jugo.	Fruta.	Arroz. Pescado. Lácteo.	Lunes 21	Arroz a la milanesa. Croquetas con menestra. Fruta.	Yogur.	Ensalada. Pescado. Lácteo.
Viernes 4	Crema de verduras. Huevos con bechamel. Yogur.	Leche con galletas.	Verdura. Hamburguesa. Fruta.	Martes 22	Pasta rehogada con verduras. Revuelto de patata y jamón york con ensalada de tomate. Fruta.	Fruta.	Sopa. Pollo. Fruta.
Lunes 7	Arroz con tomate. Merluza rebozada con brócoli. Fruta.	Yogur.	Verdura. Tortilla. Lácteo.	Miércoles 23	Judías verdes con tomate. Magro en salsa con menestra. Fruta.	Fruta.	Sandwich mixto. Fruta.
Martes 8	Ensalada de legumbres/Puré de legumbres. Magro de cerdo a la riojana. Fruta.	Fruta.	Sopa. Pescado. Fruta.	Jueves 24	Lentejas con verduras y chorizo. Merluza con pisto. Fruta en su jugo.	Fruta.	Puré. Pollo. Lácteo.
Miércoles 9	Cuscús con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Fruta.	Ensalada. Pollo. Lácteo.	Viernes 25	Crema de zanahorias. Pollo asado con arroz. Yogur.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Fruta.
Jueves 10	Judías verdes con atún. Ragout ternera con zanahoria baby. Fruta en su jugo.	Fruta.	Verdura. Pescado. Lácteo.	Lunes 28	Tricolor de verduras. Revuelto de jamón y champiñón con ensalada. Fruta.	Yogur.	Sopa. Pescado. Lácteo.
Viernes 11	Pasta salteada con verduras. Merluza al horno con pisto. Yogur.	Leche con galletas.	Sopa. Tortilla. Fruta.	Martes 29	Garbanzos estofados con verduras. Merluza en salsa de pimientos con arroz. Fruta.	Fruta.	Ensalada. Pollo. Fruta.
Lunes 14	Arroz con verduras. Cinta de lomo en salsa con champiñones. Fruta.	Yogur.	Pizza vegetal. Lácteo.	Miércoles 30	Crema de calabacín. Ragout de ternera con menestra. Fruta.	Fruta.	Verdura. Empanada. Fruta.
Martes 15	Garbanzos estofados/Puré de legumbres. Albóndigas de merluza con patata panadera. Fruta.	Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.				
Miércoles 16	Crema de calabacín. Ragout de pollo con menestra. Fruta.	Fruta.	Sopa. Tortilla. Lácteo.				
Jueves 17	Ensalada de pasta. Merluza al horno en salsa menier con guisantes. Fruta en su jugo.	Fruta.	Verdura. Hamburguesa. Lácteo.				

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI A/INTOLERANCIA	
*INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
*ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
*ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
*ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
*ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
*ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.