

MENÚ NOVIEMBRE 2020- Nursery 2-Infantil (3-5 años)

COMIDA		MERIENDA	CENA	COMIDA		MERIENDA	CENA
Lunes				Miércoles			
2	DÍA FESTIVO			18	Patatas estofadas con pollo adobado. Huevos con bechamel y ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
Martes				Jueves			
3	Arroz tres delicias. Cordon bleu con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Pasta. Pescado. Yogur.	19	Crema de brócoli. Merluza con pisto. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Arroz. Pollo. Yogur.
Miércoles				Viernes			
4	Crema de coliflor y zanahoria. Filete de pavo a las finas hierbas con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Ternera. Flan.	20	Sopa de ave. Albóndigas en salsa con zanahoria baby. Yogur.	Leche con galletas.	Ensalada mixta. Huevos rellenos. Fruta.
Jueves				Lunes			
5	Pasta en salsa napolitana. Merluza a la gallega con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada de tomate y maíz. Pollo. Yogur.	23	Arroz con verduras. Merluza rebozada con ensalada. Fruta.	Yogur.	Sopa. Pollo. Fruta.
Viernes				Martes			
6	Lentejas estofadas con verduras y bacon. Tortilla de calabacín con ensalada. Yogur.	Leche con galletas.	Sándwich vegetal. Pavo. Fruta.	24	Garbanzos estofados con verduras. Chuletillas de pavo con patata cuadrado. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Pescado. Natillas.
Lunes				Miércoles			
9	Judías verdes con zanahoria baby. Cinta de lomo en salsa con champiñones. Fruta.	Yogur.	Puré. Pescado. Yogur.	25	Patatas a la riojana. Merluza al horno en salsa de zanahoria con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Tortilla de patata. Yogur.
Martes				Jueves			
10	Crema de calabacín y puerro. Salchichas de pollo al horno con ensalada. Fruta y Leche.	Fruta y leche.	Ensalada mixta. Tortilla. Fruta.	26	Pasta rehogada con calabacín y huevo cocido. Pollo asado con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Yogur.
Miércoles				Viernes			
11	Arroz con tomate. Merluza en salsa marinera. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pavo. Natillas.	27	Crema de zanahoria. Ragout de ternera en salsa con patata panadera. Yogur.	Leche con galletas.	Sopa. Empanada. Fruta.
Jueves				Lunes			
12	Judías blancas con verduras. Magro en salsa con zanahoria. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Yogur.	30	Arroz milanesa. San Marino con ensalada. Fruta.	Yogur.	Verdura. Tortilla. Fruta.
Viernes							
13	Fideua. Empanadillas de atún con ensalada. Yogur.	Leche con galletas.	Ensalada mixta. Pescado. Fruta.				
Lunes							
16	Cuscús con verduras y huevo cocido. Filete de pavo en salsa de pimientos. Fruta.	Yogur.	Sopa. Pescado. Fruta.				
Martes							
17	Lentejas estofadas con verduras y bacon. Merluza en salsa con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pollo. Yogur.				

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