

## MENÚ ENERO 2021- Nursery 2-Infantil (3-5 años)

	COMIDA	MERIENDA	CENA		COMIDA	MERIENDA	CENA
Jueves 7	Arroz con tomate. Albóndigas en salsa. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Tortilla. Yogur.	Lunes 25	Judías verdes rehogadas. Revuelto con jamón de york y ensalada. Fruta.	Yogur.	Verdura. Pescado. Yogur.
Viernes 8	Sopa de ave. Pollo asado con patatas fritas. Fruta.	Leche con galletas.	Ensalada. Pescado. Fruta	Martes 26	Garbanzos estofados con verduras. San Jacobo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Tortilla. Yogur.
Lunes 11	Pasta en salsa napolitana. Merluza rebozada con ensalada. Fruta.	Yogur.	Verdura. Pollo. Yogur.	Miércoles 27	Patatas en salsa verde. Merluza con pisto. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada mixta. Pollo. Fruta.
Martes 12	Lentejas estofadas con verduras. Revuelto de champiñón con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Pescado. Yogur.	Jueves 28	Lentejas estofadas. Tortilla de patata con ensalada. Piña en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Yogur.
Miércoles 13	Crema de verduras. Ragout de ternera con zanahoria baby. Fruta.	Fruta y leche.	Arroz. Pescado. Fruta.	Viernes 29	Crema de calabacín. Pollo asado con ensalada. Yogur.	Leche con galletas.	Ensalada mixta. Ternera. Natillas.
Jueves 14	Arroz con verduras. Pollo asado al limón con ensalada. Piña en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Sopa. Tortilla. Natillas.				
Viernes 15	Fideuá con verduras. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.	Leche con galletas.	Ensalada. Pollo. Fruta.				
Lunes 18	Judías verdes rehogadas. Filete de pavo en salsa de queso con ensalada. Fruta.	Yogur.	Sopa. Pescado. Fruta.				
Martes 19	Crema de calabaza y patata. Ragout de pollo en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Pavo. Yogur.				
Miércoles 20	Pasta con chorizo. Merluza en salsa de pimientos con arroz. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada mixta. Empanada. Fruta.				
Jueves 21	Arroz con verduras. Chuletillas de pavo con ensalada. Piña en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Verdura. Huevos rellenos. Yogur.				
Viernes 22	Sopa de cocido. Cocido completo. Yogur.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Fruta.				

### \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI/AINTOLERANCIA

\*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.