

MENÚ MAYO 2021- Nursery 2-Infantil (3-5 años)							
COMIDA		MERIENDA	CENA	COMIDA		MERIENDA	CENA
Lunes	DÍA FESTIVO			Miércoles	Judías blancas estofadas con verduras.	Fruta y leche.	Verdura.
3				19	Filete de pollo a la plancha con ensalada.		Pescado.
Martes	DÍA NO LECTIVO			Jueves	Fideuá.	Fruta y leche.	Sopa.
4				20	Merluza al horno con patata panadera.		Tortilla.
Miércoles	Pasta salteada con calabacín.	Fruta y leche.	Sopa.	Viernes	Crema de verduras.	Leche con galletas.	Verdura.
5				21	Merluza a la romana con ensalada.		Ragout de pavo en salsa con menestra.
Jueves	Lentejas estofadas con verduras.	Fruta y leche.	Puré de patata.	Lunes	Judías verdes rehogadas con bacon.	Yogur.	Sopa.
6				24	Tortilla de patata y chorizo con ensalada.		Croquetas con ensalada.
Viernes	Arroz con tomate.	Leche con galletas.	Verdura.	Martes	Arroz con verduras.	Fruta y leche.	Ensalada.
7				25	Pollo asado con patata panadera.		Merluza con pisto.
Lunes	Judías verdes con bacon.	Yogur.	Sopa.	Miércoles	Crema de espárragos.	Fruta y leche.	Ensalada.
10				26	Pechuga Villaroy con ensalada.		Magro en salsa con zanahoria baby.
Martes	Cuscús con verduras y huevo cocido.	Fruta y leche.	Ensalada.	Jueves	Pasta salteada con queso.	Fruta y leche.	Verdura.
11				27	Merluza en salsa verde con guisantes.		Merluza a la riojana con ensalada.
Miércoles	Crema de calabaza.	Fruta y leche.	Sopa.	Viernes	Ensalada de garbanzos.	Leche con galletas.	Verdura.
12				28	Chuletitillas de pavo con ensalada.		Tortilla de patata con ensalada.
Jueves	Garbanzos estofados.	Fruta y leche.	Verdura.	Lunes	Ensalada de arroz con atún y maíz.	Yogur.	Puré de patata.
13				31	Ragout de ternera a la jardinera.		Mini hamburguesas con tomate y patatas fritas.
Viernes	Pasta en salsa carbonara.	Leche con galletas.	Ensalada.				Lácteo.
14					Bacalao con pisto.		
Lunes	Arroz tres delicias.	Yogur.	Verdura.				
17					Tortilla francesa con ensalada.		
Martes	Judías verdes con tomate.	Fruta y leche.	Sopa.				
18					Merluza a la romana con ensalada.		

***MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/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. 1% 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.