

MENÚ OCTUBRE 2021- Nursery 2-Infantil (3-5 años)							
	COMIDA	MERIENDA	CENA		COMIDA	MERIENDA	CENA
Viernes	Fideuá.		Pasta.	Martes	Garbanzos estofados con verduras.		Puré de patata.
1	Pollo asado con ensalada Yogur.	Leche con galletas.	Pescado. Fruta.	19	Tortilla de patata con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.
Lunes	Cuscús con verduras y huevo cocido.		Verdura.	Miércoles	Sopa de ave.		Verdura.
4	Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Yogur.	Pollo. Fruta.	20	Merluza al horno en salsa con patata panadera. Fruta.	Fruta y leche.	Ternera. Fruta.
Martes	Lentejas estofadas con verduras.		Verdura.	Jueves	Crema de guisantes.		Ensalada.
5	Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.	21	Magro en salsa con zanahoria. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Lácteo.
Miércoles	Pasta con chorizo.		Puré de patata.	Viernes	Arroz con verduras.		Verdura.
6	Merluza con pisto. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Pollo. Fruta.	22	Merluza a la riojana. Yogur.	Leche con galletas.	Huevos rellenos. Lácteo.
Jueves	Crema de calabaza.		Verdura.	Lunes	Crema de calabacín.		Verdura.
7	Ragout de ternera en salsa con patata panadera. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.	25	Pechuga Vilarroy con ensalada. Fruta.	Yogur.	Pescado. Fruta.
Viernes	Arroz con alcachofas.		Verdura.	Martes	Pastel de carne.		Sopa.
8	Tortilla francesa con ensalada. Yogur.	Fruta y leche.	Pollo. Lácteo.	26	Bacalao a la riojana con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Pollo. Fruta.
Lunes	DÍA NO LECTIVO		Sopa.	Miércoles	Pasta al pesto.		Verdura.
11			Hamburguesa. Fruta.	27	Tortilla de chorizo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.
Martes	DÍA FESTIVO		Ensalada.	Jueves	Arroz con magro.		Ensalada.
12			Pescado. Fruta.	28	Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Fruta y leche.	Pavo. Fruta.
Miércoles	Guisantes con jamón.		Verdura.	Viernes	Ensaladilla rusa.		Verdura.
13	Sajonia con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Pollo. Lácteo.	29	Ragout de ternera con zanahoria baby. Yogur.	Leche con galletas.	Tortilla. Fruta.
Jueves	Crema de espárragos.		Ensalada.				
14	Albóndigas en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.				
Viernes	Arroz con tomate.		Verdura.				
15	Bacalao al horno con pimientos asados. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Leche con galletas.	Empanada. Lácteo.				
Lunes	Pasta salteada con calabacín.		Ensalada.				
18	Empanadillas de atún con arroz. Fruta.	Yogur.	Pescado. Fruta.				

*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.
* ALERGI/A AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGI/A A PROTÉINA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGI/A A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGI/A A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGI/A A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.