

**MENÚ JUNIO 2022- Nursery 2-Infantil (3-5 años)**

COMIDA		MERIENDA	CENA		COMIDA	MERIENDA	CENA
Miércoles 1	Ensalada de judías verdes con huevo cocido. Pavo en salsa con patata panadera. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Viernes 17	Ensalada de garbanzos. Tortilla de patata con ensalada. Yogur.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Fruta.
Jueves 2	Risotto a la carbonara. Merluza a la riojana. Yogur.	Fruta y leche.	Verdura. Empanada. Fruta.	Lunes 20	Arroz tres delicias. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Yogur.	Gazpacho. Pollo. Fruta.
Viernes 3	Ensaladilla rusa. Pollo asado con ensalada de tomate y maíz. Fruta.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Fruta.	Martes 21	Pasta con tomate. Magro en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
Lunes 6	Fideuá. Pechuga Villaroy con ensalada. Fruta.	Yogur.	Puré de patata. Pescado. Fruta.	Miércoles 22	Crema de calabacín. Pollo asado con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Huevos rellenos. Lácteo.
Martes 7	Ensalada de judías blancas. Tortilla de calabacín con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Hamburguesa. Fruta.	Jueves 23	Menú especial fin de curso.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
Miércoles 8	Arroz con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Conejo. Lácteo.	Viernes 24	FIESTA LOCAL.		
Jueves 9	Crema de verduras. Pollo asado al limón con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Huevos rellenos. Lácteo.	Lunes 27	Arroz con tomate. Tortilla francesa con menestra. Fruta.	Yogur.	Verdura. Pescado. Fruta.
Viernes 10	Pasta rehogada. Merluza con pisto. Yogur.	Leche con galletas.	Ensalada. Ternera. Fruta.	Martes 28	Crema de verduras. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Ternera. Fruta.
Lunes 13	Judías verdes rehogadas con bacon. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Yogur.	Verdura. Tortilla. Lácteo.	Miércoles 29	Pasta salteada con verduras. Filete de pollo a la plancha con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Puré de patata. Pescado. Fruta.
Martes 14	Arroz con alcachofas. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Jueves 30	Crema fría de puerro y patata. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Tortilla. Lácteo.
Miércoles 15	Pasta salteada con verduras. Merluza en salsa de piquillo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pollo. Lácteo.				
Jueves 16	Crema de verduras. Ragout de ternera con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Pescado. Fruta.				

**\*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. 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.