

MENÚ MAYO 2022- Nursery 2-Infantil (3-5 años)

COMIDA		MERIENDA	CENA	COMIDA		MERIENDA	CENA
Lunes	DÍA FESTIVO			Miércoles	Crema de verduras.	Fruta y leche.	Pisto.
2				18	Filete de pollo a la plancha con ensalada. Fruta.		Pescado. Fruta.
Martes	Pasta salteada con calabacín. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pollo. Lácteo.	Jueves	Pasta rehogada con verduras. Merluza al horno con pisto. Yogur.	Fruta y leche.	Sopa. Cerdo. Fruta.
3				19			
Miércoles	Lentejas estofadas con verduras. Tortilla de patata y chorizo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Pescado. Fruta.	Viernes	Garbanzos estofados con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Fruta.
4				20			
Jueves	Arroz con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Yogur.	Fruta y leche.	Puré de patata. Ternera. Fruta.	Lunes	Ensalada de arroz con atún y maíz. Croquetas con menestra. Fruta.	Yogur.	Pasta. Pescado. Fruta.
5				23			
Viernes	Cuscús con verduras y huevo cocido. Pollo asado con patata panadera. Fruta.	Leche con galletas.	Pisto. Pescado. Fruta.	Martes	Crema de Brócoli. Ragout de pollo en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
6				24			
Lunes	Arroz tres delicias. Albóndigas en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Yogur.	Pasta. Tortilla. Lácteo.	Miércoles	Pasta salteada con champiñón. Merluza en salsa con pimientos de piquillo. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Sándwich mixto. Fruta.
9				25			
Martes	Pasta rehogada. Merluza al horno con verduras. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Pavo. Fruta.	Jueves	Lentejas estofadas. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
10				26			
Miércoles	Judías blancas estofadas con verduras. Chuletillas de pavo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Lácteo.	Viernes	Ensalada campera. Mini hamburguesas con pisto. Yogur.	Leche con galletas.	Verdura. Pollo. Fruta.
11				27			
Jueves	Crema de coliflor. Merluza con pisto. Yogur.	Fruta y leche.	Ensalada. Empanada. Fruta.	Lunes	Guisantes con jamón. San Jacobo con ensalada. Fruta.	Yogur.	Puré de patata. Pescado. Lácteo.
12				30			
Viernes	Judías verdes rehogadas. Ragout de ternera con champiñón. Fruta.	Leche con galletas.	Arroz. Huevos rellenos. Fruta.	Martes	Pasta con salsa boloñesa. Merluza en salsa de zanahoria con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Tortilla. Fruta.
13				31			
Lunes	Guisantes con jamón. Flamenquines con ensalada. Fruta.	Yogur.	Verdura. Pescado. Lácteo.				
16							
Martes	Arroz con verduras. Merluza al horno con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. conejo. Fruta.				
17							

***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.