

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

	COMIDA	MERIENDA	CENA		COMIDA	MERIENDA	CENA
Viernes	Crema de verduras.		Pasta.	Martes	Lentejas estofadas.		Verdura.
2	Magro en salsa con zanahoria baby. Yogur.	Yogur bebible.	Pescado. Fruta.	20	Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Ternera. Fruta.
Lunes	Arroz con tomate.		Verdura.	Miércoles	Crema de patata y puerro.		Sopa.
5	Merluza en salsa con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Pollo. Fruta.	21	Pollo en pepitoria con arroz. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.
Martes	Pasta rehogada.		Verdura.	Jueves	Pasta salteada con queso.		Ensalada.
6	Ragout de pollo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Tortilla. Fruta.	22	Merluza a la riojana con ensalada. Yogur.	Fruta y leche.	Pollo. Fruta.
Miércoles	Crema de verduras.		Puré de patata.	Viernes	Guisantes con jamón.		Puré de patata.
7	Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Pollo. Fruta.	23	Filete de pollo con arroz. Fruta.	Fruta y leche.	Huevos rellenos. Lácteo.
Jueves	Fideuá.		Verdura.	Lunes	Judías verdes rehogadas.		Verdura.
8	Tortilla de calabacín con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.	26	Empanadillas de atún con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Pescado. Fruta.
Viernes	Ensalada de garbanzos.		Verdura.	Martes	Crema de verduras.		Sopa.
9	Pechuga Villaroy con ensalada. Yogur.	Yogur bebible.	Tortilla. Fruta.	27	Chuletillas de pavo con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Tortilla. Fruta.
Lunes	Risotto a la carbonara.		Sopa.	Miércoles	Lentejas estofadas.		Verdura.
12	Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Hamburguesa. Fruta.	28	Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Fruta y leche.	Pollo. Fruta.
Martes	Ensalada campera.		Ensalada.	Jueves	Crema de verduras.		Ensalada.
13	Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.	29	Magro en salsa con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.
Miércoles	Crema de calabaza.		Verdura.	Viernes	Pasta al pesto.		Verdura.
14	San Marino con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Pollo. Lácteo.	30	Tortilla de patata con ensalada. Yogur.	Yogur bebible.	Empanada. Fruta.
Jueves	Judías verdes con bacon.		Ensalada.				
15	Magro en salsa con zanahoria baby. Yogur.	Fruta y leche.	Pescado. Fruta.				
Viernes	Pasta rehogada.		Verdura.				
16	Merluza en salsa de piquillo con ensalada. Fruta.	Yogur bebible.	Empanada. Lácteo.				
Lunes	Arroz tres delicias.		Ensalada.				
19	Merluza a la romana con brócoli. Fruta.	Leche con galletas.	Huevos rellenos. 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.