

Menú 1er Ciclo Infantil - 1 Año - Octubre

CURSO 24-25

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Puré de zanahoria con huevo Escalopines de pavo ajillo Papas a cuadros Fruta	Crema de lentejas con jamón Abadejo con tomate Calabacín a la plancha Fruta	Puré de verduras con merluza Pollo asado Macarrones integrales Yogur natural	Crema de garbanzos con pollo Tortilla española Ensalada de remolacha Fruta
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Crema de verduras con huevo Lomo adobado Arroz con verduras Fruta	Crema de habichuelas con pollo Merluza al horno Papas panaderas Fruta	Puré de zanahorias con pavo Estofado de cerdo jardinera Zanahorias baby Fruta	Puré de calabacín y merluza Filete de pollo plancha Cous cous con verduras Yogur natural	Crema de alubias con jamón Tortilla de queso Ensalada de maíz Fruta
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Puré de verduras con merluza Hamburguesa de pollo Fideuá de verduras Fruta	Crema de lentejas con jamón Tortilla de papas Ensalada mixta Fruta	Crema de guisantes y ternera Abadejo horneado con tomate Arroz con pollo y verduras Fruta	Crema de verduras con pavo San Jacobo Papas asadas Yogur natural	Crema de alubias con pollo Merluza al pimentón Ensalada de queso Fruta
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Crema de verduras con merluza Filete de pavo al ajillo Ensalada de maíz Fruta	Puré de calabacín y ternera Merluza al horno Arroz con tomate y guisantes Fruta	Puré de puerros con pollo Tortilla española Ensalada mixta Fruta	Crema de calabaza con jamón Ropa vieja Papas a cuadros Yogur natural	Crema de lentejas y huevo Merluza a la Bilbaína Zanahorias salteadas Fruta
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	
Puré de zanahorias con pollo Tortilla de calabacín Espaguetis integrales con tomate Fruta	Crema de alubias con jamón Merluza asada Tomate aliñado Fruta	Puré de calabaza con merluza Albóndigas guisadas Papas a cuadros Fruta	Crema de verduras y huevo Filete de pollo plancha Paella Yogur natural	

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener.

Para cualquier información llamar al teléfono 913644130