

## Menú 2º Ciclo de Infantil - Marzo

CURSO 24-25

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
<b>NO LECTIVO</b>	<b>FIESTA</b>	Puré de puerros Merluza empanada Patatas al horno Fruta ecológica	Crema de lentejas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Yogur o fruta	Puré de acelgas Abadejo en salsa verde Macarrones al ajillo Fruta
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Crema de calabaza Escalopines de pollo al ajillo Arroz con verduritas Fruta	Puré de verduras Lasaña de carne Ensalada con espárragos Fruta	Crema de alubias pintas Merluza al horno en salsa de pimiento Arroz integral Fruta ecológica	Puré de calabacín Muslitos de pollo asados Ensalada de pepino Yogur o fruta	Crema de garbanzos y espinacas Tortilla española Ensalada mixta Fruta
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Crema de habichuelas Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta	Crema de alubias blancas Huevos cocidos con jamón y tomate Ensalada de manzana Fruta	Puré de zanahorias Abadejo al horno Pasta integral con tomate y albahaca Fruta ecológica	Crema de lentejas Tortilla francesa Ensalada de maíz Yogur o fruta	Crema de verduras Merluza Andaluza Arroz blanco con tomate Fruta
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Puré de calabacín Lomo de cerdo a la gallega Cous cous con verdura Fruta	Crema de espinacas Tortilla de queso Ensalada con espárragos Fruta	Sopa de fideos integrales Ropa vieja Papas a cuadros Fruta ecológica	Crema de puerros Merluza al horno con tomate Ensalada de manzana Yogur o fruta	Crema de alubias blancas Croquetas de bacalao Ensalada de lechuga y tomate Fruta
LUNES 31				
Crema de lentejas Tortilla española Ensalada de maíz Fruta				

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

