


Menú de Noviembre - 1er CICLO DE INFANTIL

CURSO 20-21

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Crema de lentejas con ternera Nugget de pollo Ensalada de maíz Plátanos	Puré de calabaza con huevo Lomo a la gallega Patatas al vapor Yogur o fruta	Crema de verduras con pavo Tortilla de jamón Ensalada de atún Fruta natural	Puré de puerros con merluza Jamoncitos de pollo en adobo Papas fritas Fruta natural	Crema de calabacines y pollo Merluza al horno Arroz tres delicias Fruta natural
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Puré de verduras con jamón Merluza a la bilbaína Zanahorias baby salteadas Pátanos	Crema de calabacín y huevo Hamburguesa en salsa de cebolla Patatas al vapor Yogur o fruta	Crema de berros con ternera Bacalao en salsa de puerros Ensalada de zanahoria Fruta natural	Puré de zanahorias y merluza Filete de pollo Arroz de la huerta Fruta natural	Crema de alubias con pavo Flamenquines Tomate aliñado Fruta y leche
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Crema de verduras y merluza Albóndigas a la jardinera Puré de patata Plátanos	Crema de lentejas con jamón Tortilla española Ensalada de maíz Yogur o fruta	Puré de verdura con huevo Magro con tomate Patatas a cuadros Fruta natural	Crema de garbanzos y ternera Pollo asado Ensalada mixta Fruta natural	Puré de espinacas y pavo Merluza a la gallega Arroz caldoso de carne Fruta natural
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Crema judías verdes y huevo Ragout de pavo Patatas fritas Plátanos	Puré de calabaza con pavo Merluza rebozada Pasta integral con tomate Yogur o fruta	Crema de acelgas y merluza Tortilla de calabacines Ensalada de manzana Fruta natural	Crema de zanahorias y ternera Pollo aliñado al horno Verduritas salteadas Fruta natural	Puré de calabacín con pollo Bacalao con tomate Arroz blanco Fruta natural
LUNES 30				
Crema de verduras y merluza Filete de pollo Ensalada mixta Plátanos				

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 SIGNO SERVICIOS EDUCATIVOS, S.A. - signotf@signose.com