

Menú de Octubre - 1er CICLO DE INFANTIL

CURSO 20-21



			JUEVES 1	VIERNES 2
			Pure de calabaza con merluza Pollo asado Ensalada de zanahoria Fruta natural	Crema de verduras con huevo Lomo adobado Macarrones con tomate Fruta natural
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Crema de habichuelas y huevo Escalopines en salsa Patatas a cuadros Plátanos	Crema de judías con pollo Tortilla de jamón Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Puré de guisantes y ternera Bacalao con tomate Arroz salteado con jamón Fruta y leche	Crema de calabaza y merluza Estofado de cerdo jardinera Puré de papas Fruta y leche	Puré de espinacas con jamón Merluza empanada Ensalada mixta Fruta y leche
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
FESTIVO	Crema de berros con pollo Merluza asada al cilantro Ensalada de zanahorias Yogur o fruta	Crema de puerros con merluza Albóndigas en salsa Papas fritas Fruta natural	Puré de calabaza con huevo Filete de pollo plancha Arroz con verduras Natillas o fruta	Crema de lentejas con pavo Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Crema de verduras con jamón Merluza en salsa verde Guisantes Plátanos	Puré de acelgas con huevo Estofado de ternera Puré de papas Yogur o fruta	Crema de verduras y pollo Bacalao rebozado Arroz blanco Fruta natural	Crema de alubias con ternera Tortilla de queso Ensalada mixta Fruta natural	Puré de calabacín con merluza Ragout de pavo Patatas a cuadros Fruta natural
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Puré de calabaza con ternera Merluza Bilbaína Patatas al vapor Plátanos	Crema de zanahorias y merluza Filete de pollo plancha Macarrones Carbonara Yogur o fruta	Crema de garbanzos y pollo Filete de lomo fresco Ensalada de maíz Fruta natural	Puré de verduras con huevo Varitas de merluza Arroz tres delicias Fruta natural	Crema de judías verdes y pavo Tortilla española Ensalada de zanahoria Fruta natural

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 2269/2011 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