

## Menú 1er Ciclo de Infantil - Marzo

CURSO 20-21

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5 V
	Crema de calabacín y merluza Escalopines de lomo en salsa Arroz salteado con verduras Yogur o fruta	Puré de zanahorias con huevo Pollo asado Papas a la jardinera Fruta natural	Crema de espinacas con pavo Bacalao rebozado Ensalada de maíz Fruta natural	Crema de alubias con merluza Tortilla de queso Tomate aliñado Fruta natural
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12 V
Pure de verduras con merluza Lomo adobado Patatas fritas Plátanos	Crema de puerros con ternera Pollo asado Ensalada tropical Yogur o fruta	Puré de calabacines con pollo Merluza empanada Espirales con queso Fruta y leche	Crema de lentejas y jamón Huevos gratinados Arroz integral Fruta y leche	Puré de acelgas con huevo Merluza en salsa verde Verduritas salteadas Fruta y leche
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19 V
Puré de zanahorias con pollo Tortilla francesa Arroz con pescado Plátanos	Crema de garbanzos y jamón Muslitos de pollo Brécol salteado Yogur o fruta	Puré de verduras con pavo Merluza al horno Pasta integral con jamón Fruta natural	Crema de judías verdes y merluza Flamenquines Puré de patata Fruta natural	Crema de legumbres con huevo Bacalao en salsa verde Zanahorias baby Natillas o fruta
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Crema de alubias y pollo Tortilla de patatas Ensalada de maíz Plátanos	Crema de calabaza y jamón Merluza rebozada Arroz con tomate Yogur o fruta	Puré de verduras con merluza Pollo en salsa de manzana Patatas a cuadros Fruta natural	Crema de zanahorias y pavo Magro a la jardinera Puré de patata Fruta natural	Crema de calabaza,berros y huevo Merluza al horno con champiñones Papatas al horno Fruta natural
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31		



**NOTA :** Todos los días además de pan blanco tendremos como opción pan integral.

También una vez al mes habrá pasta integral y arroz integral.

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](mailto:signotf@signose.com)