

## Menú 1er Ciclo de Infantil - Abril

CURSO 20-21

			<b>JUEVES 1</b>  <b>VACACIONES</b>	<b>VIERNES</b>  <b>VACACIONES</b> 
	<b>LUNES 5</b>  <b>NO LECTIVO</b>	<b>MARTES 6</b> Pure de calabaza con merluza Ragout de pavo Patatas fritas Yogur o fruta	<b>MIÉRCOLES 7</b> Crema de guisantes y huevo Merluza a la gallega Macarrones con jamón Fruta natural	<b>JUEVES 8</b> Puré de verduras con pollo Lomo adobado Ensalada de queso Fruta natural
<b>LUNES 12</b> Crema de verduras y pollo Bacalao con tomate Arroz salteado con jamón Plátanos	<b>MARTES 13</b> Puré de calabacín con jamón Tortilla de patatas Ensalada de atún Yogur o fruta	<b>MIÉRCOLES 14</b> Crema de acelgas con merluza Estofado de cerdo jardinera Puré de papas Fruta natural	<b>JUEVES 15</b> Puré de zanahorias y huevo Filete de pollo Tallarines carbonara Fruta natural	<b>VIERNES 16</b> Crema de lentejas y pavo Merluza al cilantro Ensalada de maíz Fruta natural
<b>LUNES 19</b> Crema de guisantes y huevo Bacalao en salsa verde Arroz blanco Plátanos	<b>MARTES 20</b> Crema de lentejas y pollo Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta natural	<b>MIÉRCOLES 21</b> Pure de verduras con merluza Albóndigas (Burguer meat) Patatas fritas Yogur o fruta	<b>JUEVES 22</b> Crema de alubias con jamón Pollo asado Brécol salteado Fruta natural	<b>VIERNES 23</b> Puré de espinacas y pavo Merluza empanada Pasta integral gratinada Fruta natural
<b>LUNES 26</b> Crema de judías verdes, pavo San Jacobo Cous cous Plátanos	<b>MARTES 27</b> Puré de calabaza con huevo Merluza al horno Coditos con tomate Yogur o fruta	<b>MIÉRCOLES 28</b> Crema de calabacín y merluza Tortilla española Ensalada mixta Fruta natural	<b>JUEVES 29</b> Crema de verduras con pollo Ragout de ternera Papas a cuadros Fruta natural	<b>VIERNES 30</b> Puré de berros con jamón Bacalao rebozado Ensalada de maíz Fruta 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 SIGNO SERVICIOS EDUCATIVOS, S.A. - [signotf@signose.com](mailto:signotf@signose.com)

**Menú Proteína de Leche - 1er Ciclo de Infantil - Abril**

CURSO 20-21

			<b>JUEVES 1</b>  <b>VACACIONES</b>	<b>VIERNES</b>  <b>VACACIONES</b> 
	<b>LUNES 5</b>  <b>NO LECTIVO</b>	<b>MARTES 6</b> Pure de calabaza con merluza Ragout de pavo Patatas fritas Yogur de soja o fruta	<b>MIÉRCOLES 7</b> Crema de guisantes y huevo Merluza a la gallega Macarrones con jamón Fruta natural	<b>JUEVES 8</b> Puré de verduras con pollo Lomo adobado Ensalada mixta Fruta natural
<b>LUNES 12</b> Crema de verduras y pollo Bacalao con tomate Arroz salteado con jamón Plátanos	<b>MARTES 13</b> Puré de calabacín con jamón Tortilla de patatas Ensalada de atún Yogur de soja o fruta	<b>MIÉRCOLES 14</b> Crema de acelgas con merluza Estofado de cerdo jardinera Puré de papas Fruta natural	<b>JUEVES 15</b> Puré de zanahorias y huevo Filete de pollo Tallarines con tomate Fruta natural	<b>VIERNES 16</b> Crema de lentejas y pavo Merluza al cilantro Ensalada de maíz Fruta natural
<b>LUNES 19</b> Crema de guisantes y huevo Bacalao en salsa verde Arroz blanco Plátanos	<b>MARTES 20</b> Crema de lentejas y pollo Tortilla de jamón Ensalada de maíz Fruta natural	<b>MIÉRCOLES 21</b> Pure de verduras con merluza Filete de pavo Patatas fritas Yogur de soja o fruta	<b>JUEVES 22</b> Crema de alubias con jamón Pollo asado Brécol salteado Fruta natural	<b>VIERNES 23</b> Puré de espinacas y pavo Merluza asada Pasta con tomate Fruta natural
<b>LUNES 26</b> Crema de judías verdes, pavo Filete de cerdo Arroz blanco Plátanos	<b>MARTES 27</b> Puré de calabaza con huevo Merluza al horno Coditos con tomate Yogur de soja o fruta	<b>MIÉRCOLES 28</b> Crema de calabacín y merluza Tortilla española Ensalada mixta Fruta natural	<b>JUEVES 29</b> Crema de verduras con pollo Pavo al ajillo Papas a cuadros Fruta natural	<b>VIERNES 30</b> Puré de berros con jamón Bacalao horneado Ensalada de maíz Fruta 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 SIGNO SERVICIOS EDUCATIVOS, S.A. - [signotf@signose.com](mailto:signotf@signose.com)