

Menú 1er Ciclo de Infantil - Noviembre

CURSO 21-22

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
FESTIVO	Crema de lentejas con huevo Lomo al ajillo Arroz blanco Yogur o fruta	Puré de verduras con merluza Estofado de ternera jardinera Puré de papas Fruta natural	Crema de calabaza y pavo Tortilla de jamón Ensalada de manzana Fruta natural	Crema de calabacín y pollo Merluza al horno Arroz tres delicias Fruta natural
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Crema de calabacín y huevo Morcillo guisado Patatas a cuadros Yogur o fruta	Crema de lentejas y pollo Tortilla española Ensalada de maíz Fruta natural	Crema de espinacas y merluza Filete de pollo salsa manzana Arroz de la huerta Fruta natural	Crema de zanahorias y jamón Rabas de calamar Pasta boloñesa Fruta natural	Crema de alubias con pavo Bacalao a la Bilbaína Ensalada de jamón Fruta natural
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de lentejas y jamón Merluza en salsa verde Patata al vapor Plátano	Puré de acelgas y huevo Pollo asado Tomate cherry asado y patata Yogur o fruta	Puré de verdura con merluza Escalope Arroz blanco Fruta natural	Crema de garbanzos y pollo Tortilla española Ensalada mixta Fruta natural	Puré de zanahorias y ternera Fogonero a la gallega Fideuá de carne Fruta natural
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Crema de habichuelas y huevo Burger meat a la plancha Patatas fritas Plátano	Puré de berros y pavo Bacalao al cilantro Ensalada de zanahoria Yogur o fruta	Crema de calabaza y merluza Tortilla de queso Paella mixta Fruta natural	Crema de garbanzos y jamón Filete de pavo Verduritas salteadas Fruta natural	Puré de calabacín y pollo Merluza al horno Pasta de colores Fruta y leche
LUNES 29	MARTES 30			
Crema de verduras y merluza Tortilla de calabacín Arroz con pollo Plátano	Crema de alubias y pavo Lomo adobado Ensalada de maíz Yogur o 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

INFORMACIÓN ADICIONAL AL MENU DE NOVIEMBRE

DÍA	Kcal.	Prot.	Hc.	Lip.	Recomendaciones para la cena
Lunes 1					FESTIVO
Martes 2					
Miércoles 3					
Jueves 4					
Viernes 5					
Sábado 6					
Domingo 7					
Lunes 8					
Martes 9					
Miércoles 10					
Jueves 11					
Viernes 12					
Sábado 13					
Domingo 14					
Lunes 15					
Martes 16					
Miércoles 17					
Jueves 18					
Viernes 19					
Sábado 20					
Domingo 21					
Lunes 22					
Martes 23					
Miércoles 24					
Jueves 25					
Viernes 26					
Sábado 27					
Domingo 28					
Lunes 29					
Martes 30					

Menú 1er Ciclo de Infantil - Noviembre

CURSO 21-22



Proteína de leche

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
FESTIVO	Crema de lentejas con huevo Lomo al ajillo Arroz blanco Yogur soja o fruta	Puré de verduras con merluza Filete de pavo jardinera Puré de papas Fruta natural	Crema de calabaza y pavo Tortilla de jamón Ensalada de manzana Fruta natural	Crema de calabacín y pollo Merluza al horno Arroz tres delicias Fruta natural
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Crema de calabacín y huevo Filete de pavo Patatas a cuadros Yogur soja o fruta	Crema de lentejas y pollo Tortilla española Ensalada de maíz Fruta natural	Crema de espinacas y merluza Filete de pollo salsa manzana Arroz de la huerta Fruta natural	Crema de zanahorias y jamón Rabas de calamar Pasta boloñesa Fruta natural	Crema de alubias con pavo Bacalao a la Bilbaína Ensalada de jamón Fruta natural
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Crema de lentejas y jamón Merluza en salsa verde Guisantes salteados con patata al vapor Plátano	Puré de acelgas y huevo Pollo asado Tomate cherry asado y patata Yogur de soja o fruta	Puré de verdura con merluza Escalope Arroz blanco Fruta natural	Crema de garbanzos y pollo Tortilla española Ensalada mixta Fruta natural	Puré de zanahorias y pavo Fogonero a la gallega Fideuá de carne Fruta natural
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Crema de habichuelas y huevo Filete de pollo Patatas fritas Plátano	Puré de berros y pavo Bacalao al cilantro Ensalada de zanahoria Yogur de soja o fruta	Crema de calabaza y merluza Tortilla de queso Paella mixta Fruta natural	Crema de garbanzos y jamón Filete de pavo Verduritas salteadas Fruta natural	Puré de calabacín y pollo Merluza al horno Pasta de colores Fruta natural
LUNES 29	MARTES 30			
Crema de verduras y merluza Tortilla de calabacín Arroz con pollo Plátano	Crema de alubias y pavo Lomo adobado Ensalada de maíz Yogur soja o 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

INFORMACIÓN ADICIONAL AL MENU DE NOVIEMBRE

DÍA	Kcal.	Prot.	Hc.	Lip.	Recomendaciones para la cena
Lunes 1					FESTIVO
Martes 2					
Miércoles 3					
Jueves 4					
Viernes 5					
Sábado 6					
Domingo 7					
Lunes 8					
Martes 9					
Miércoles 10					
Jueves 11					
Viernes 12					
Sábado 13					
Domingo 14					
Lunes 15					
Martes 16					
Miércoles 17					
Jueves 18					
Viernes 19					
Sábado 20					
Domingo 21					
Lunes 22					
Martes 23					
Miércoles 24					
Jueves 25					
Viernes 26					
Sábado 27					
Domingo 28					
Lunes 29					
Martes 30					