

Menú Marzo - 1er Ciclo de Infantil

CURSO 21-22

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2 V	JUEVES 3	VIERNES 4 V
	FIESTA	Crema de alubias con merluza Tortilla de atún Tomate aliñado Yogur o fruta	Puré de calabacín y pavo Lomo al ajillo Ensalada de zanahoria Fruta natural	Crema de verduras con huevo Merluza empanada Tallarines con tomate y albahaca Fruta natural
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11 V
Puré de calabaza con merluza Ragout de pavo Patatas a cuadros y zanahorias baby Plátanos	Crema de lentejas y ternera Tortilla española Ensalada mixta Yogur o fruta	Puré de acelgas con pollo Bacalao rebozado Arroz con tomate Fruta natural	Crema de garbanzos y jamón Filete de pollo Ensalada mixta Fruta natural	Puré de calabaza y huevo Merluza en salsa de zanahoria Coditos con tomate Gelatina o fruta
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18 V
Crema de lentejas con huevo Hamburguesa en salsa tomate Puré de patata Plátanos	Puré de verduras y jamón Bacalao Ajoarriero Ensalada tropical Yogur o fruta	Crema de calabacín y merluza Calamares romana Lasaña Fruta natural	Puré de puerros con pavo Estofado de ternera Cous cous Natillas o fruta	Crema de alubias con merluza Huevos gratinados con atún Arroz integral Fruta natural
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25 V
Crema de calabacín con jamón Fogonero encebollado Patatas al vapor Plátanos	Crema de garbanzos y pollo Croquetas de bacalao Ensalada mixta Yogur o fruta	Puré de verduras y pavo Tortilla de jamón Tallarines con tomate y atún Fruta natural	Crema de espinacas y merluza Filete de lomo Verduritas salteadas Fruta natural	Crema de alubias y huevo Varitas de merluza Ensalada de maíz Fruta natural
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	
Crema de judías con pollo Tortilla española Ensalada de remolacha Plátanos	Puré de berros y jamón Merluza a la romana Arroz con tomate Yogur o fruta	Crema de garbanzos y huevo Lomo adobado Ensalada de maíz Fruta y leche	Crema de zanahorias y merluza Muslitos de pollo con manzana Macarrones integrales Fruta y leche	

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

