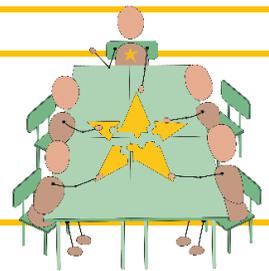


Menú INFANTIL de Noviembre

CURSO 22-23

	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	FESTIVO	Crema de lentejas Filete de cerdo en salsa de mazana Arroz blanco Yogur o fruta	Sopa de estrellitas Albóndigas con verduras Patatas fritas Fruta natural	Crema de calabaza Escalope de pollo Tomate aliñado Fruta natural
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Crema de acelgas Tortilla de jamón Ensalada de maíz Plátanos	Puré de verduras Fogonero al cilantro Arroz con calamares Fruta natural	Crema de zanahorias Filete de pollo al ajillo Cous cous con verduras Yogur o fruta	Puré de calabacín Estofado de ternera Patatas a cuadros Fruta natural	Crema de alubias Merluza empanada Ensalada con espárragos Fruta natural
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Crema de lentejas Fogonero en salsa verde Guisantes con patatas al vapor Plátanos	Puré de puerros Pollo asado Coditos con atún Yogur o fruta	Crema de zanahorias Merluza al horno con tomate Arroz de la huerta Fruta natural	Puré de calabaza Escalope de cerdo Patatas asadas Fruta natural	Crema de garbanzos Tortilla española Ensalada mixta Fruta natural
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Crema de judías verdes Ragout de pavo Puré de patata Plátanos	Crema de verduras Tortilla de queso Arroz con pollo Yogur o fruta	Puré de espinacas Bacalao en tempura Papas fritas Fruta natural	Sopa de fideos Magro en salsa Verduritas salteadas Fruta natural	Puré de calabaza Merluza en salsa de mejillones Ensalada de zanahoria Fruta natural
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Crema de alubias Tortilla de calabacín Ensalada de maíz Plátanos	Puré de verduras Lasaña de carne Ensalada de manzana Yogur o fruta	Crema de zanahorias Filete de lomo con champiñones Arroz de pescado 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



INFORMACIÓN ADICIONAL AL MENÚ DE

DÍA	Kcal.	Prot.	Hc.	Lip.	Recomendaciones para la cena
Martes 1					FESTIVO
Miércoles 2	807	45,5	73,6	33,1	Arroz o pasta o patata,pescado o huevo y fruta
Jueves 3	807	22,7	89,8	37	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Viernes 4	642	35,7	57,9	27,9	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta o lácteo
Sábado 5					
Domingo 6					
Lunes 7	741	26,8	89	28,8	Vegetales crudos o cocidos,carne o pescado y fruta o lácteo
Martes 8	761	39,7	91,9	23,6	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo,fruta o lácteo
Miércoles 9	716	33,6	52	40,1	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta.
Jueves 10	683	30,3	69,8	28,6	Arroz o pasta o patata,carne o huevo y fruta o lácteo
Viernes 11	760	33,9	86,4	25,9	Arroz o pasta ,carne o huevo y fruta o lácteo
Sábado 12					
Domingo 13					
Lunes 14	792	54,9	73,5	25,5	Arroz, pasta o patata ,carne o huevo y fruta o lácteo
Martes 15	799	42,7	78,5	33,4	Vegetales crudos o cocidos,pescado o huevo y fruta
Miércoles 16	689	22,8	99,3	20,3	Vegetales crudos o cocidos,carne o huevo y fruta o lácteo
Jueves 17	649	25	58,6	33,1	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta o lácteo
Viernes 18	780	29,2	91	30,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o pescado y fruta o lácteo
Sábado 19					
Domingo 20					
Lunes 21	613	29,1	61,2	24,5	Arroz, pasta o patata ,pescado o huevo y fruta o lácteo
Martes 22	789	31,2	86	34,5	Vegetales crudos o cocidos,carne o pescado y fruta