

MAYO 2025

MENÚ ESCOLAR PRIMER CICLO DE ED. INFANTIL 1 AÑO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

05

Crema de lentejas con huevo Filete de merluza al horno Ensalada mixta Fruta

06

Puré de calabacín y merluza Magro en salsa Papas a cuadros Fruta

07

Crema de verduras con pollo Tortilla de jamón Ensalada de zanahorias Fruta ecológica

08

Crema de guisantes con pavo Abadejo en salsa verde Macarrones integrales Yogur natural o fruta

09

Crema de garbanzos con jamón Muslitos de pollo asados Ensalada de maiz Fruta

12

Crema de zanahorias con pollo Tortilla de papas Ensalada tropical Fruta

13

Puré de calabaza con jamón Merluza al ajillo Ensalada de remolacha Fruta

14

Crema de alubias con huevo Pollo asado Arroz integral Fruta ecológica

15

Crema de habichuelas y pavo Filete de merluza al horno Puré de papas natural Yogur natural o fruta

16

Puré de verduras con merluza Lomo en salsa de manzana Papas fritas Fruta

19

Crema de lentejas con jamón Tortilla francesa Ensalada de remolacha Fruta

20

Puré de puerros con merluza Ragout de pavo Arroz blanco Fruta

21

Crema de zanahorias con pavo Merluza al horno Pasta integral con tomate Fruta ecológica

22

Crema de garbanzos con jamón Filete de pollo al ajillo Ensalada de manzana Yogur natural o fruta

23

Puré de calabaza y pollo Abadejo encebollado Papas al horno Fruta

26

Puré de zanahorias con merluza Filete de lomo a la gallega Papas al vapor Fruta

27

Crema de verduras con ternera Merluza en salsa de pimientos Ensalada de zanahorias Fruta

28

Crema de alubias con pollo Tortilla de papas Ensalada de maíz Fruta ecológica

Tiempo

1iempo









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



MAYO 2025

MENÚ ESCOLAR PRIMER CICLO DE ED. INFANTIL 2 AÑOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

IUEVES

VIERNES

Crema de lentejas con huevo Merluza al horno Ensalada mixta Fruta

06

Puré de calabacín y merluza Magro en salsa Papas a cuadros Fruta

Crema de verduras con pollo Tortilla de jamón Ensalada de zanahorias Fruta ecológica

08

Crema de guisantes con pavo Abadejo en salsa verde Macarrones integrales Yogur natural o fruta

Crema de garbanzos con jamón Muslitos de pollo asados Ensalada de maiz Fruta

12

Crema de zanahorias con pollo Tortilla de papas Ensalada tropical Fruta

13

Puré de espinacas con jamón Merluza horneada al cilantro Ensalada de remolacha Fruta

14

Crema de alubias con huevo Pollo asado Arroz integral Fruta ecológica

Crema de habichuelas y pavo Figuritas de merluza Puré de papas natural Yogur natural o fruta 16

Puré de verduras con merluza Lomo en salsa de manzana Papas fritas Fruta

19

Crema de lentejas con jamón Tortilla francesa Ensalada de remolacha Fruta

20

Puré de puerros con merluza Ragout de pavo Arroz blanco Fruta

21

Crema de acelgas con pavo Merluza al horno Pasta integral con tomate Fruta ecológica

22

Crema de garbanzos con jamón Filete de pollo al ajillo Ensalada de manzana Yogur natural o fruta

23

Puré de calabaza con pollo Abadejo encebollado Papas al horno Fruta

26

Puré de zanahorias con merluza Filete de lomo a la gallega Papas al vapor Fruta

27

Crema de verduras con ternera Merluza en salsa de pimientos Ensalada de zanahorias Fruta

28

Crema de alubias con pollo Tortilla de papas Ensalada de maíz Fruta ecológica



BURFAU VERITAS





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