

MENÚ OCTUBRE 2022- Nursery 2-Infantil (3-5 años)							
COMIDA		MERIENDA	CENA	COMIDA		MERIENDA	CENA
Lunes 3	Arroz con verduras. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Verdura. Pollo. Fruta.	Miércoles 19	Judías blancas estofadas con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Puré de patata. Pescado. Fruta.
Martes 4	Crema de brócoli. Pollo asado con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Sopa. Hamburguesa. Fruta.	Jueves 20	Arroz con tomate. Merluza al horno en salsa con patata panadera. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Ternera. Fruta.
Miércoles 5	Lentejas estofadas. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Lácteo.	Viernes 21	Crema de guisantes. Magro en salsa con zanahoria. Fruta.	Yogur bebible.	Ensalada. Pescado. Fruta.
Jueves 6	Pasta con chorizo. Merluza con pisto. Yogur.	Fruta y leche.	Puré de patata. Pavo. Fruta.	Lunes 24	Arroz de la huerta. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Verdura. Huevos rellenos. Lácteo.
Viernes 7	Patatas revolconas. Ragout de ternera en salsa con menestra. Fruta.	Yogur bebible.	Verdura. Empanada. Lácteo.	Martes 25	Lentejas estofadas. Tortilla de chorizo con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
Lunes 10	Arroz con tomate. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Verdura. Pescado. Fruta.	Miércoles 26	Pasta con tomate. Merluza a la riojana con ensalada. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Fruta y leche.	Sopa. Pollo. Fruta.
Martes 11	Crema de verduras. Sajonia con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Sopa. Pollo. Fruta.	Jueves 27	Puré de patata. Ragout de ternera con zanahoria baby. Yogur.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
Miércoles 12	DÍA FESTIVO			Viernes 28	Crema de verduras. Pollo asado al limón con ensalada. Fruta.	Yogur bebible.	Ensalada. Empanada. Fruta.
Jueves 13	Pasta salteada con calabacín. Empanadillas de atún con arroz. Fruta.	Fruta y leche.	Ensalada. Pescado. Lácteo.	Lunes 31	DÍA NO LECTIVO		
Viernes 14	Arroz con tomate. Merluza al horno con pimientos asados. Yogur.	Yogur bebible.	Verdura. Tortilla. Fruta.				
Lunes 17	Crema de verduras. Albóndigas en salsa con ensalada. Fruta.	Leche con galletas.	Sopa. Pollo. Lácteo.				
Martes 18	Fideuá. Pechuga Vilarroy con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.				

***MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA**

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.