semana σ

semana

Miercoles

Jueves

- Puré de verduras variadas, patata y ternera.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- · Fruta triturada

- Puré de legumbres (garbanzos, arroz y verduras variadas)
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pollo.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pavo.
- Fruta triturada

- Puré de lentejas con verduras.
- Fruta triturada

- Puré de legumbres (patata, garbanzos, zanahoria, pollo)
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas. patata y ternera.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pollo.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y
- · Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- Fruta triturada

- Puré de lentejas con verduras.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- · Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata v ternera.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas. patata y pescado.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas. patata y pollo.
- Fruta triturada

- Puré de legumbres con verduras.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- Fruta triturada

- Puré de lentejas y hortalizas
- Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pollo.
- Fruta triturada

Puré de legumbres (zanahoria, patata, garbanzos, pollo)

MERIENDA: YOGUR NATURAL

Fruta triturada

- Puré de verduras variadas, patata y pescado.
- · Fruta triturada

ALMUERZO: FRUTA TRITURADA



Producto de cercanía



Fruta de temporada

- *El día 1 de cada mes comenzaremos por el día correspondiente de la primera semana. Si el día 1 fuera festivo o fin de semana, el primer día lectivo corresponderá a la primera semana.
- * INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias, ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo II). Informe al centro, aportando el certificado médico, para solicitar un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. En caso de necesidad especial, puede solicitar en el centro los alérgenos que componen los platos servidos.
- *Menú elaborado por DIETISTA-NUTRICIONISTA CV 00141 (dietalia@dietalia.es)

