

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <h1 style="margin: 0;">ESCUELA INFANTIL LOS SOLETES</h1> <h2 style="margin: 0;">MENÚ PURES OCTUBRE 2018</h2> 				
- Día 1 - Puré de verduras con ternera Yogur natural	- Día 2 - Puré de verduras con pavo Yogur natural	- Día 3 - Puré de verduras con pescado Yogur natural	- Día 4 - Puré de verduras con pollo Yogur natural	- Día 5 - Puré de verduras con ternera Yogur natural
- Día 8 - Puré de verduras con pavo Yogur natural	- Día 9 - Puré de verduras con pescado Yogur natural	- Día 10 - Puré de verduras con pollo Yogur natural	- Día 11 - Puré de verduras con ternera Yogur natural	- Día 12 - FESTIVO
- Día 15 - Puré de verduras con pescado Yogur natural	- Día 16 - Puré de verduras con pollo Yogur natural	- Día 17 - Puré de verduras con ternera Yogur natural	- Día 18 - Puré de verduras con pavo Yogur natural	- Día 19 - Puré de verduras con pescado Yogur natural
- Día 22 - Puré de verduras con pollo Yogur natural	- Día 23 - Puré de verduras con ternera Yogur natural	- Día 24 - Puré de verduras con pavo Yogur natural	- Día 25 - Puré de verduras con pescado Yogur natural	- Día 26 - Puré de verduras con pollo Yogur natural
- Día 29 - Puré de verduras con Ternera Yogur natural	- Día 30 - Puré de verduras con pavo Yogur natural	- Día 31 - Puré de verduras con pescado Yogur natural		

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden solicitar información de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.



* LOS PURÉS DE VERDURAS SE ELABORAN DE FORMA ROTATIVA CON LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: PATATAS, PUERROS, ZANAHORIAS, JUDÍAS VERDES, CALABACÍN Y SU PROTEÍNA CORRESPONDIENTE (TERNERA, POLLO, PAVO O MERLUZA SIN ESPINAS).