

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-DÍA 1- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 2- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 3- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 4- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 5- Puré de verduras con pavo Yogur natural
-DÍA 8- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 9- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 10- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 11- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 12- Puré de verduras con pescado Yogur natural
-DÍA 15- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 16- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 17- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 18- JUEVES SANTO	-DÍA 19- VIERNES SANTO
-DÍA 22- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 23- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 24- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 25- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 26- Puré de verduras con ternera Yogur natural
-DÍA 29- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 30- Puré de verduras con pescado Yogur natural	 <h1>ESCUELA INFANTIL</h1> <h2>LOS SOLETES ABRIL 2019</h2> 		

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias. Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria (R.S. 2610104-M/ ISO 9001: 2008 Nº EC-2930/07).

* 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).