


ESCUELA INFANTIL - LOS SOLETES - MARZO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-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 6- 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 13- 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- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 19- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 20- 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 27- Puré de verduras con pavo Yogur natural
-DÍA 30- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 31- Puré de verduras con pollo Yogur natural	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).  		

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden solicitar información 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 N° EC-2930/07)