

CLARA MARTÍNEZ MARTÍNEZ  
 N° Coby 232306656

# ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL FUENTEZUELAS

## MENÚ ENTERO

MES: DICIEMBRE/22

						JUEVES 1	J	VIERNES 2	V
						- Guisado de pollo. - Ensalada de tomate y maíz.  <b>ALÉRGENOS:</b> : Sulfitos		- Sopa de fideos. - Tortilla francesa.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo.	
LUNES 5	L	MARTES 6	M	MIÉRCOLES 7	X	JUEVES 8	J	VIERNES 9	V
- Arroz a la cubana con salchichas y huevo.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo, sulfitos.		<b>FIESTA</b>		- Garbanzos con espinacas. - Queso fresco.  <b>ALÉRGENOS:</b> Legumbres, sulfitos, lactosa.		<b>FIESTA</b>		- Albóndigas en salsa con patatas a tiras.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo.	
LUNES 12	L	MARTES 13	M	MIÉRCOLES 14	X	JUEVES 15	J	VIERNES 16	V
- Pasta a la boloñesa. - Croquetas.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo.		- Lentejas estofadas. - Filetes de lomo.  <b>ALÉRGENOS:</b> Legumbres, gluten, sulfitos.		- Rosada en salsa. - Patatas a tiras.  <b>ALÉRGENOS:</b> Sulfitos.		- Habichuelas estofadas. - Ensalada de tomate y maíz  <b>ALÉRGENOS:</b> Legumbres, lactosa.		- Sopa Jardinera. - Tortilla de patatas.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo	
LUNES 19	L	MARTES 20	M	MIÉRCOLES 21	X	JUEVES 22	J	VIERNES 23	V
- Carne en salsa de almendras. - Patatas a tiras.  <b>ALÉRGENOS:</b> Sulfitos.		- Cocido. - Ensalada mixta.  <b>ALÉRGENOS:</b> Legumbres, sulfitos.		- Crema de habichuelas. - Merluza a la plancha con tomate natural.  <b>ALÉRGENOS:</b> Legumbres, sulfitos, gluten, huevo, pescado		- Patatas guisadas con pescado. - Croquetas de jamón.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo, pescado.		- Arroz de pollo con verduras - Ensalada de tomate y maíz  <b>ALÉRGENOS:</b> Sulfitos	
LUNES 26	L	MARTES 27	M	MIÉRCOLES 28	X	JUEVES 29	J	VIERNES 30	V
<b>FIESTA</b>		- Crema de calabacín. - Nuggets de pollo.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo.		- Pasta a la boloñesa. - Caprichos de calamar.  <b>ALÉRGENOS:</b> Gluten, huevo, pescado.		- Garbanzos con arroz. - Ensalada mixta.  <b>ALÉRGENOS:</b> Legumbres, huevo.		- Patatas guisadas con ternera. - Ensalada mixta.  <b>ALÉRGENOS:</b> Sulfitos.	

Este menú se adaptara a la edad de los niños y a la introducción de nuevos alimentos. De postre se le dará fruta de temporada

CLARA MARTÍN MARTÍN  
 N.º C.º 232306656

# ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL FUENTEZUELAS

## MENÚ COCIMIENTO

MES: DICIEMBRE /22

LUNES	L	MARTES	M	MIÉRCOLES	X	JUEVES 1	J	VIERNES 2	V
						- Cocimiento de mero con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Pescado y apio.		- Cocimiento de judías verdes, patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Apio.	
LUNES 5	L	MARTES 6	M	MIÉRCOLES 7	X	JUEVES 8	J	VIERNES 9	V
- Cocimiento de ternera con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Proteína de la vaca.		<b>FIESTA</b>		- Cocimiento de judías verdes, patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal <b>ALÉRGENOS:</b> Apio.		<b>FIESTA</b>		- Cocimiento de merluza, patatas, zanahoria, apio, puerro, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Pescado y apio.	
LUNES 12	L	MARTES 13	M	MIÉRCOLES 14	X	JUEVES 15	J	VIERNES 16	V
- Cocimiento de pollo con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> No.		- Cocimiento de rosada con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Pescado y apio.		- Cocimiento de ternera con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Proteína de la vaca.		- Cocimiento de merluza con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Pescado y apio.		- Cocimiento de ternera con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Proteína de la vaca.	
LUNES 19	L	MARTES 20	M	MIÉRCOLES 21	X	JUEVES 22	J	VIERNES 23	V
- Cocimiento de judías, patatas, zanahoria, puerro, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Apio.		- Cocimiento de merluza, patatas, zanahoria, puerro, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Apio.		- Cocimiento de pavo con arroz, patatas, zanahorias, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> No.		- Cocimiento de ternera con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Proteína de la vaca.		- Cocimiento de pollo con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> No.	
LUNES 26	L	MARTES 27	M	MIÉRCOLES 28	X	JUEVES 29	J	VIERNES 30	V
<b>FIESTA</b>		- Cocimiento de verduras variadas. <b>ALÉRGENOS:</b> No.		- Cocimiento de rosada con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Pescado y apio.		- Cocimiento de pavo con arroz, patatas, zanahorias, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> No.		- Cocimiento de merluza, patatas, zanahoria, apio, puerro, tomate, cebolla, aceite y sal. <b>ALÉRGENOS:</b> Pescado y apio.	

Este menú se adaptara a la edad de los niños y a la introducción de nuevos alimentos. De postre se le dará potito de fruta y/o yogurt adaptado a su edad