

CLARA MARTÍNEZ MARTÍNEZ
Nº Cobj 232306656

ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL FUENTEZUELAS

MENÚ ENTERO

MES: MARZO/23

	L		M	MIÉRCOLES 1	X	JUEVES 2	J	VIERNES 3	V
				- Cocido con berza. - Ensalada de tomate y maíz. ALÉRGENOS: Sulfitos.		- Arroz con pollo. - Tomate con maíz y zanahoria. ALÉRGENOS: Sulfitos.		- Sopa de fideos. - Tortilla de espinacas. ALÉRGENOS: gluten, huevo, sulfitos	
LUNES 6	L	MARTES 7	M	MIÉRCOLES 8	X	JUEVES 9	J	VIERNES 10	V
- Arroz a la cubana con huevo y salchichas. ALÉRGENOS: lactosa y huevo.		- Lentejas estofadas. - Filete de pavo. ALÉRGENOS: legumbres		- Estofado de pescado - Ensalada mixta. ALÉRGENOS: pescado, sulfitos.		- Crema de habichuelas. - Nuggets de pollo con tomate natural. ALÉRGENOS: lactosa, gluten. ALÉRGENOS: gluten.		- Carne con tomate y patatas a tiras	
LUNES 13	L	MARTES 14	M	MIÉRCOLES 15	X	JUEVES 16	J	VIERNES 17	V
- Macarrones a la carbonara. - Caprichos de calamar. ALÉRGENOS: Gluten		- Potaje de garbanzos con espinacas. - Ensalada mixta. ALÉRGENOS: Gluten, legumbres, pescado, sulfitos.		- Albóndigas en salsa con patatas a tiras ALÉRGENOS: Huevo, gluten.		- Crema de calabacín. - Filete de merluza en salsa verde. ALÉRGENOS: Huevo, gluten, pescado.		- Lentejas estofadas. - Filete de lomo adobado. ALÉRGENOS: Legumbres, lactosa	
LUNES 20	L	MARTES 21	M	MIÉRCOLES 22	X	JUEVES 23	J	VIERNES 24	V
- Potaje de habichuelas con arroz. - Ensalada mixta. ALÉRGENOS: Legumbres, huevo.		- Pasta con tomate y atún. - Palitos de merluza con ensalada. ALÉRGENOS: Gluten, pescado.		- Albóndigas en salsa con patatas a tiras ALÉRGENOS: Huevo, gluten, lactosa.		- Sopa de fideos. - Tortilla de espinacas. ALÉRGENOS: Gluten, huevo, sulfitos		- Cocido con pollo. - Ensalada mixta. ALÉRGENOS: Legumbres, huevo.	
LUNES 27	L	MARTES 28	M	MIÉRCOLES 29	X	JUEVES 30	J	VIERNES 31	V
- Crema de habichuelas. - Palitos de merluza. ALÉRGENOS: Pescado, gluten		- Guisado de ternera - Ensalada de tomate y huevo duro. ALÉRGENOS: Proteína de la vaca, huevo.		- Arroz guisado con pescado. - Ensalada mixta. ALÉRGENOS: Pescado, huevo sulfitos.		- Albóndigas en salsa con patatas a tiras ALÉRGENOS: Gluten.		- Pasta a la boloñesa. - Croquetas de jamón. ALÉRGENOS: Gluten, huevo.	

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 MARTÍNEZ MARTÍNEZ

 N.º leg. 232306656

ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL FUENTEZUELAS

MENÚ COCIMIENTO

MES: MARZO/23

	L		M	MIÉRCOLES 1	X	JUEVES 2	J	VIERNES 3	V
				- Cocimiento de pollo con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.		- Cocimiento de mero con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Pescado y apio.		- Cocimiento de judías verdes, patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Apio.	
LUNES 6	L	MARTES 7	M	MIÉRCOLES 8	X	JUEVES 9	J	VIERNES 10	V
- Cocimiento de pollo con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.		- Cocimiento de rosada con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Pescado y apio.		- Cocimiento de ternera con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: Proteína de la vaca.		- Cocimiento de merluza con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Pescado y apio.		- Cocimiento de pavo con arroz, patatas, zanahorias, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.	
LUNES 13	L	MARTES 14	M	MIÉRCOLES 15	X	JUEVES 16	J	VIERNES 17	V
- Cocimiento de judías, patatas, zanahoria, puerro, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Apio.		- Cocimiento de merluza, patatas, zanahoria, puerro, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Apio.		- Cocimiento de pavo con arroz, patatas, zanahorias, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.		- Cocimiento de ternera con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: Proteína de la vaca.		- Cocimiento de pollo con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.	
LUNES 20	L	MARTES 21	M	MIÉRCOLES 22	X	JUEVES 23	J	VIERNES 24	V
- Cocimiento de verduras variadas. ALÉRGENOS: No.		- Cocimiento de rosada con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Pescado y apio.		- Cocimiento de ternera con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: Proteína de la vaca.		- Cocimiento de merluza, patatas, zanahoria, apio, puerro, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Pescado y apio.		- Cocimiento de pollo con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.	
LUNES 27	L	MARTES 28	M	MIÉRCOLES 29	X	JUEVES 30	J	VIERNES 31	V
- Cocimiento de judías verdes, patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Apio.		- Cocimiento de pavo con arroz, patatas, zanahorias, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.		- Cocimiento de mero con patata, puerro, apio, zanahoria, tomate, cebolla, aceite y sal. ALÉRGENOS: Pescado y apio.		- Cocimiento de pollo con patatas, judía verde, zanahoria, cebolla, tomate, aceite y sal. ALÉRGENOS: No.		- Cocimiento de verduras variadas. ALÉRGENOS: No.	

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 yogur adaptado a su edad