

## MENÚ DICIEMBRE 2023- Nursery 1

COMIDA		APORTE CALÓRICO	MERIENDA	COMIDA		APORTE CALÓRICO	MERIENDA
Viernes	Puré de verdura. con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.	Martes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.
1				19			
Lunes	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta o merienda infantil.	Miércoles	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
4				20			
Martes	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.	Jueves	Puré de verdura. con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
5				21			
Miércoles	DÍA FESTIVO			Viernes	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
6				22			
Jueves	DÍA NO LECTIVO			Lunes	DÍA FESTIVO		
7				25			
Viernes	DÍA FESTIVO			Martes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.
8				26			
Lunes	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta o merienda infantil.	Miércoles	Puré de verdura. con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
11				27			
Martes	Puré de verdura. con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.	Jueves	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.
12				28			
Miércoles	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.	Viernes	Puré de verdura con huevo/Menú infantil. Yogur.	250 Kcal HC: 36 Pt: 13 Lip: 14	Papilla de fruta o merienda infantil.
13				29			
Jueves	Puré de verdura con pescado/Menú infantil. Yogur.	300 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.				
14							
Viernes	Puré de verdura con ternera/Menú infantil. Yogur.	275 Kcal HC: 36 Pt: 14 Lip: 8	Papilla de fruta. o Merienda infantil.				
15							
Lunes	Puré de verdura. con pollo/Menú infantil. Yogur.	309 Kcal HC: 36 Pt: 18 Lip: 11	Papilla de fruta o merienda infantil.				
18							

### \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.

**MENÚ DICIEMBRE 2023- Nursery 2-Infantil (3-5 años)**

COMIDA		MERIENDA	CENA	COMIDA		MERIENDA	CENA
Viernes	Judías blancas con verduras y chorizo. Ragout de ternera con patatas fritas. Yogur.	Leche con galletas.	Verdura. Tortilla. Fruta.	Martes	Lentejas guisadas con verduras. San Jacobos con ensalada de lechuga y aceitunas. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Verdura. Tortilla. Fruta.
1				19			
Lunes	Arroz tres delicias. Merluza a la romana con puré de patata. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Puré. Pollo. Yogur.	Miércoles	Pasta boloñesa. Albóndigas de merluza en salsa con guisantes. Yogur.	Fruta y leche.	Sopa. Pavo. Fruta.
4				20			
Martes	Judías verdes con tomate. Albóndigas en salsa con zanahoria baby. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Sopa. Pescado. Fruta.	Jueves	Crema de calabaza. Pollo asado con ensalada. Fruta.	Fruta y leche.	Empanada. Pescado. Fruta.
5				21			
Miércoles	DÍA FESTIVO			Viernes	ESPECIAL NAVIDAD	Leche con galletas.	Sopa. Pollo. Fruta.
6				22			
Jueves	DÍA NO LECTIVO			Lunes	DÍA FESTIVO		
7				25			
Viernes	DÍA FESTIVO			Martes	Arroz con tomate. Ragout de pollo en salsa con patatas fritas. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.
8				26			
Lunes	Pasta carbonara. Mini hamburguesas con tomate frito. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Ensalada mixta. Pescado. Fruta.	Miércoles	Crema de verduras. Merluza a la romana. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Sopa. Pollo. Fruta.
11				27			
Martes	Lentejas con verduras. Tortilla de patata con ensalada de tomate. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Verdura. Empanada. Fruta.	Jueves	Sopa de ave con fideos. Tortilla de patata. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Verdura. Empanada. Yogur.
12				28			
Miércoles	Judías verdes con patatas cocidas. Filete de pollo con ensalada. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Sándwich vegetal. Pescado. Fruta.	Viernes	Pasta con tomate. Albóndigas en salsa con menestra. Yogur.	Leche con galletas.	Sándwich vegetal. Pescado. Fruta.
13				29			
Jueves	Arroz con tomate. Empanadillas de atún con ensalada. Yogur.	Fruta y leche.	Sopa. Pollo. Fruta.				
14							
Viernes	Crema de calabaza. Magro con menestra. Fruta en su jugo (sin azúcar añadido).	Leche con galletas.	Ensalada. Hamburguesa. Fruta.				
15							
Lunes	Arroz caldoso con hortalizas. Pollo empanado con ensalada. Fruta fresca.	Fruta y leche.	Verdura. Pescado. Fruta.				
18							

**\*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA**

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.