

## MENÚ DICIEMBRE 2023- Nursery 1

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

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

**\*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.