



JULIO 2021

MENÚ BASAL ESCUELAS INFANTILES

> 2 AÑOS



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	1 ARROZ TRES DELICIAS 3 JAMON ASADO CON VERDURITAS 12 FRUTA 0	2 ESPIRALES CON TOMATE 1 BACALO AL HORNO CON PATATA VAPOR 4 YOGUR 7
5 CREMA DE CALABACÍN 12 POLLO ESTOFADO CON MACARRONES 1 YOGUR 7	6 LENTEJAS VEGETALES 0 TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0	7 PIZZA VEGETAL CASERA 1-7 PAELLA DE PESCADO 4-12 YOGUR 7	8 EMPANADA DE POLLO 1 ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA (zanahoria, pimiento, champiñones, tomate) 6-12 FRUTA 0	9 ENSALADA CAMPERA (patata, pimiento rojo, verde, tomate, huevo, palitos) 3-4 MERLUZA GRATINADA CON PISTO 4 YOGUR 7
12 JUDÍAS CON REFRITO 0 COSTILLA GUISADA CON PATATAS 12 FRUTA 0	13 ENSALADILLA RUSA (sin atún) 3 ARROZ CON BACALAO 4 FRUTA 0	14 CREMA DE CALABAZA 12 GUISO DE CARNE CON PATATAS Y GUISANTES 12 YOGUR 7	15 ENSALADA DE PASTA (pasta, tomate, pimiento morrón, huevo, guisantes, zanahoria) 1-3 MERLUZA A LA ROMANA CON PATATA VAPOR 1-4-3 YOGUR 7	16 PAELLA DE VERDURAS 0 MUSLITO DE POLLO AL HORNO CON PATATA 12 FRUTA 0
19 FIDEUÁ VEGETAL (fideos, cebolla, zanahoria, champiñones, calabacín) 1-12 MILANESA DE POLLO CON JUDÍAS 1-3 FRUTA 0	20 CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIA 12 MERLUZA AL HORNO CON PATATAS 4-12 YOGUR 7	21 ENSALADA DE ALUBIAS, TOMATE, QUESO Y ACEITUNAS S/H 7 TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA 3 FRUTA 0	22 EMPANADA DE CARNE 1 ESTOFADO DE PAVO CON VERDURITAS 12 YOGUR 7	23 SALTEADO DE JUDÍAS CON HUEVO 3 BACALAO CON PATATA PANADERA 4 YOGUR 7
26 TALLARINES SALTEADOS CON VEGETALES 1 POLLO ASADO CON GUARNICION 12 FRUTA 0	27 ARROZ A LA MILANESA (CEBOLLA, JAMÓN, GUISANTES) 0 LOMO ASADO CON ENSALADA DE TOMATE 12 YOGUR 7	28 LENTEJAS VEGETALES 0 MERLUZA A LA ROMANA CON PATATAS 1-3-4 FRUTA 0	29 CREMA DE ZANAHORIA 0 FILETE RUSO AL HORNO CON ARROZ BLANCO 12 YOGUR 7	30 ESPIRALES DE COLORES CON QUESO 1-7 CAZUELA DE PESCADO 4-14-2 FRUTA 0

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.



1-Gluten



2-Crustáceos



3-Huevo



4-Pescado



5-Cacahuete



6-Soja



7-Lácteos



8-Frutos Secos



9-Apio



10-Mostaza



11-Sésamo



12-Sulfitos



13-Altramuz



14-Moluscos