



MENÚ 2015-2016



	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA
LUNES	Espirales con tomate y salchichas. Jamón York Fruta	Puré de patatas y Tortilla francesa. Fruta	Macarrones con bacon, tomate y huevo. Fruta	Arroz con verduras y Jamón York. Fruta	Crema de calabacín y Croquetas de bacalao Fruta
MARTES	Fabada y Merluza guisada. Fruta	Lentejas estofadas y Croquetas de bacalao. Fruta	Alubias blancas con chorizo y Pescado. Fruta	Lentejas caseras y Varitas de merluza. Fruta	Sopa de lluvia y Pechuga de pollo Fruta
MIÉRCOLES	Puré de verduras y Solomillo guisado. Fruta	Sopa de fideos y Pollo guisado. Fruta	Crema de verduras y Solomillo guisado. Fruta	Puré de verduras y Pollo en salsa. Fruta	Puré de verduras y Albóndigas Fruta
JUEVES	Potaje de garbanzos y Empanadillas de atún. Fruta	Arroz con tomate y Merluza con salsa. Fruta	Garbanzos con verduras y Calamares. Fruta	Sopa de letras y Filete ruso con tomate. Fruta	Garbanzos estofados y Pescado Fruta
VIERNES	Crema de puerros y Pechuga de pollo empanada. Batido	Crema de calabacín y Albóndigas. Yogur natural	Crema de zanahorias y Chuleta de Sajonia. Petit Suisse	Marmitako de merluza. Yogur de sabores	Macarrones a la bolognesa Petit Suisse

- En nuestra Escuela el pescado que se ofrece es merluza (no panga ni perca: pescados que contienen mercurio)
- Para los niños y niñas más pequeños se elaborarán purés de verduras, a los que progresivamente se irán añadiendo carnes de pollo, ternera, cordero y conejo. Por último, se introducirán legumbres, yema de huevo y pescado.
- A partir de los 12 meses se irá introduciendo la comida sólida
- En casos de alergias o intolerancias alimentarias (justificadas con el informe médico correspondiente), se adaptará el menú a cada situación individual