

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Del 03 al 07 S1	Crema de zanahoria (SL) Palometa al Orio con lechuga, zanahoria y maíz (PS) Fruta de temporada	Judías verdes con patata (SL) Filete ecológico vegetal a la plancha con lechuga, apio y soja (GL+H+SJ+FC+AP) Fruta de temporada	Puré de verduras (SL) Pechuga al horno con lechuga Yogur (L)	Salteado de verduras Merluza a la plancha con lechuga tomate y maíz (PS+AP) Fruta de temporada	Sopa de verduras (GL) Filete vegetal ecológico empanado con rodaja de tomate (GL+H+SJ+FC) Fruta de temporada
Del 10 al 14 S2	FIESTA	FIESTA	FIESTA	Acelgas salteadas con ajo Palometa al horno con lechuga (PS) Fruta de temporada	Sopa de cocido Pechuga de pollo a la plancha con lechuga Fruta de temporada
Del 17 al 21 S3	Judías verdes con patata (SL) Pollo asado en su jugo con rodaja de tomate Fruta de temporada	Sopa de estrellas (GL) Merluza al horno con lechuga, apio y maíz (PS +AP) Fruta de temporada	Crema de calabaza ecológica (SL) Filete vegetal ecológico empanado con rodaja de tomate (GL+H+SJ+FC) Yogur (L)	Crema de verduras (SL) Escalope con lechuga, zanahoria y tomate Fruta de temporada	Salteado de verduras Bacalao a la vizcaina (PS) Fruta de temporada
Del 24 al 28 S5	Crema de calabacín (SL) Tortilla francesa con rodaja de tomate (H) Fruta de temporada	Acelgas con patata (SL) Bacalao al horno con lechuga, remolacha y soja (PS + SJ) Fruta de temporada	Borraja con patata (SL) Pechuga de pollo a la plancha Yogur (L)	Crema de verduras (SL) Pavo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Cardo en salsa Colas de rape al horno con lechuga, maíz y zanahoria (PS) Fruta de temporada
31 S2	FIESTA				

• **Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005 y Reglamento (UE) n° 1169/2011):**

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Huevo // PS: Pescado // CC: Cacahuets // SJ: Soja // L: Leche (lactosa) //

FC: Frutos de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos y dióxido de azufre // AL: Altramuces // ML: Moluscos

Elaborado por: Dpto. Calidad / Revisado por: Dpto. Calidad

LIMENTO DEL MES

REMAS DE TEMPORADA

Las cremas, ya sean únicamente de verduras o con otros ingredientes, son un primer plato delicioso y nutritivo.

Dentro de la alimentación de los niños y niñas son una opción ideal para ir incorporar nuevas verduras, que en principio pueden rechazar, e ir adaptando su paladar a sabores distintos de forma sencilla y agradable.

Son una forma perfecta de incorporar en los niñ@s las verduras de temporada!!

