

MENU INFANTIL TRITURADOS

MAYO

Del 5 de Mayo al 30 de Mayo

LUNES-05	MARTES-06	MIÉRCOLES-07	JUEVES-08	VIERNES-09
Sémola de trigo con pollo y verduras	Puré de guisado de verduras	Crema de lentejas con pollo y verduras	Sémola de arroz con merluza y verduras	Crema de verduras con magro
Papilla de frutos rojos y manzana	Papilla de naranja y manzana	Papilla de pera y plátano	Papilla de naranja y manzana	Yogurt
Papilla de manzana y pera	Papilla de plátano y galleta	Yogurt	Papilla de manzana y pera	Papilla de manzana y plátano
LUNES-12	MARTES-13	MIÉRCOLES-14	JUEVES-15	VIERNES-16
Sémola de trigo con pavo y verduras	Crema de garbanzos con pollo y verduras	Sémola de arroz con merluza y verduras	Puré de zanahoria con pollo	Tapioca con verduras y merluza
Papilla de fresas y naranja	Yogurt	Papilla de plátano y pera	Papilla de arándanos y fresas	Papilla de manzana y plátano
Papilla de plátano y manzana	Papilla de naranja y manzana	Yogurt	Papilla de naranja y pera	Papilla de galleta
LUNES-19	MARTES-20	MIÉRCOLES-21	JUEVES-22	VIERNES-23
Sémola de trigo con pollo y verduras	Puré de calabacín, zanahoria y patata	Tapioca con merluza y verduras	Crema de verduras con pollo	Sémola de arroz con merluza y verduras
Papilla de pera y plátano	Papilla de naranja y manzana	Papilla de manzana y kiwi	Papilla de plátano y avena	Yogurt
Papilla de manzana, naranja y kiwi	Papilla manzana y naranja	Yogurt	Papilla de naranja y sandía	Papilla de plátano y arándanos
LUNES-26	MARTES-27	MIÉRCOLES-28	JUEVES-29	VIERNES-30
Sémola de trigo con merluza y verduras	Puré de menestra con pollo	Sémola de arroz con merluza y verduras	Crema de guisantes con pollo	Tapioca con pavo y verduras
Papilla de plátano y manzana	Yogurt	Papilla de pera y naranja	Papilla de manzana y arándanos	Papilla de kiwi y fresas
Papilla de pera y kiwi	Papilla de naranja y sandía	Papilla de manzana y plátano	Papilla de galletas y limón	Yogurt

MENU INFANTIL TRITURADOS

MAYO

Del 5 de Mayo al 30 de Mayo

SUGERENCIAS PARA LAS CENAS

En nuestro colegio, nos esforzamos por promover hábitos alimenticios saludables entre nuestros estudiantes. Por esta razón, hemos creado una tabla de recomendaciones para la elaboración de cenas que complementen el menú de mediodía. Estas recomendaciones están diseñadas para garantizar una cena satisfactoria y proporcionar los nutrientes necesarios para un óptimo desarrollo.

ALIMENTOS EN LA COMIDA DE MEDIO DÍA	ALIMENTOS INDICADOS PARA LAS CENAS
CARNE	PESCADO O HUEVO
PESCADO	CARNE O HUEVO
CEREALES, FÉCULAS O LEGUMBRES	VERDURAS
VERDURAS	PASTA, ARROZ O FÉCULAS
FRUTAS	FRUTA O LÁCTEOS
LÁCTEOS	FRUTA

INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

- Todas las salsas se realizan de manera natural con espesantes naturales, no son precocinadas.
- Utilizamos especias naturales para cocinar (perejil, orégano, albahaca, romero, laurel...)
- Los pescados son según disponibilidad de mercado con las siguientes variantes: merluza, lenguado, bacalao, bonito y salmón.
- Tanto la mahonesa como el aceite de ajo se elaboran en el día y con liofilizados para evitar riesgos.
- La fruta es natural, no se dan frutas en almíbar.
- Todas las legumbres son naturales, no son precocinadas.
- Los yogures son blancos azucarados sin colorantes.
- Se cocina con aceite de oliva virgen y aceite de girasol.
- El aliño de las ensaladas es de aceite de oliva virgen.
- Las alergias o intolerancias deben de avisarse y justificarse con certificado médico.
- No se realizarán adaptaciones del menú a menos que estén justificadas.
- Las dietas tienen que ser notificadas por teléfono.
- En los servicios de días no escolares (SDNE) el colegio permanecerá cerrado excepto para los alumnos que hayan contratado este servicio.