

MENU INFANTIL TRITURADOS

ABRIL

Del 1 de Abril al 03 de Mayo

LUNES-01	MARTES-02	MIÉRCOLES-03	JUEVES-04	VIERNES-05
FESTIVO	Sémola de trigo con lomo y verduras	Puré de patata y merluza	Puré de garbanzos con verduras	Sémola de arroz con pollo y verduras
	Papilla de naranja y manzana SDNE	Papilla de plátano SDNE	Papilla de manzana y pera SDNE	Papilla de plátano y naranja SDNE
	Papilla de manzana	Papilla de pera y naranja	Papilla de plátano y manzana	Papilla de kiwi y pera
LUNES-08	MARTES-09	MIÉRCOLES-10	JUEVES-11	VIERNES-12
FESTIVO	Sémola de trigo con pollo y verduras	Crema de zanahoria y merluza	Puré de lentejas con pollo y verduras	Sémola de arroz con merluza y verduras
	Papilla de fresas y plátano	Papilla de plátano	Papilla de naranja y manzana	Papilla de manzana y plátano
	Papilla de manzana y naranja	Yogurt blanco	Papilla de pera y kiwi	Papilla de pera y naranja
LUNES-15	MARTES-16	MIÉRCOLES-17	JUEVES-18	VIERNES-19
Sémola de trigo con pavo y verduras	Tapioca de merluza y verduras	Crema de alubias con verduras y lomo	Puré de guisado de verduras	Sémola de arroz con pollo y verduras
Papilla de manzana y fresa	Papilla de plátano y pera	Papilla de pera y manzana	Papilla de fresa y pera	Papilla de naranja y manzana
Papilla de plátano	Papilla de naranja y manzana	Papilla de kiwi y plátano	Petit Suisse	Papilla de galleta
LUNES-22	MARTES-23	MIÉRCOLES-24	JUEVES-25	VIERNES-26
Sémola de trigo con verduras y merluza	Puré de garbanzos con verduras	Sémola de arroz con pavo y verduras	Puré de guisantes y patata	Tapioca de verduras con merluza
Papilla de pera y manzana	Papilla de fresa y manzana	Papilla de plátano	Papilla de fresa, manzana y kiwi	Papilla de manzana y naranja
Papilla de naranja y plátano	Yogurt natural	Papilla de naranja y pera	Papilla de plátano	Papilla de plátano y galleta
LUNES-29	MARTES-30	MIÉRCOLES-01	JUEVES-02	VIERNES-03
Sémola de trigo con pollo y verduras	Crema de lentejas con verduras y pavo	FESTIVO	Puré de guisado de verduras	Sémola de arroz con verduras y merluza
Papilla de manzana y plátano	Papilla de galleta y limón		Papilla de manzana y fresas	Papilla de kiwi y plátano
Yogurt natural	Papilla de manzana y pera		Papilla de pera y naranja	Papilla de manzana y naranja

MENU INFANTIL TRITURADOS

ABRIL

Del 1 de Abril al 03 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.