

MENÚ BASAL NIÑOS - ENERO 2023



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-DÍA 9- Arroz con tomate Filete de bacalao rebozado con lechuga y maíz Fruta y pan	-DÍA 10- Lentejas con verduras Tortilla española con lechuga Yogur sabor y pan	-DÍA 11- Crema Vichy Magro de cerdo estofado con verduras y patatas Fruta y pan	-DÍA 12- Judías pintas con verduras Filete de merluza en salsa con pimientos Fruta y pan	-DÍA 13- Espirales con verduras Salchichas de pavo con jardinera Yogur natural azucarado y pan
-DÍA 16- Judías verdes ecológicas con zanahoria Hamburguesa gurger meat mixta en salsa con patatas Fruta y pan	-DÍA 17- Alubias blancas con chorizo Filete de merluza a la gallega Fruta y pan	-DÍA 18- Patatas guisadas con verduras Filete de pollo en su jugo con daditos de calabacín Yogur sabor y pan	-DÍA 19- Coditos a la boloñesa Figuritas de merluza con lechuga y maíz Fruta y pan	-DÍA 20- Sopa de cocido Cocido madrileño completo Yogur natural azucarado y pan
-DÍA 23- Crema de zanahoria Cinta de lomo en salsa con patatas Yogur natural azucarados y pan	-DÍA 24- Arroz tres delicias Filete de merluza en salsa con daditos de calabaza Fruta y pan	-DÍA 25- Lentejas con verduras Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan	-DÍA 26- Sopa de picadillo Muslitos de pollo al horno con patatas Fruta y pan	-DÍA 27- Farfalle con tomate Filete de bacalao rebozado Fruta y pan
-DÍA 30- Brócoli gratinado Albóndigas en salsa con daditos de zanahoria Fruta y pan	-DÍA 31- Macarrones napolitana Filete de merluza en salsa verde Fruta y pan			

Menú neurosaludable

Producto ecológico

Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, pueden informarse en la web www.enasui.com de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.

GLUTEN	HUEVO	PESCADO	MOLUSCO	SOJA	ALTRAMUCES	LECHE	SÉSAMO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	CACAHUETE	CRUSTÁCEOS
--------	-------	---------	---------	------	------------	-------	--------	-------------------	------	---------	----------	-----------	------------

