

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		-DÍA 1- Sopa de cocido Cocido madrileño completo Fruta y pan	-DÍA 2- Arroz con tomate Figuritas de merluza con lechuga y maiz Lácteo y pan	-DÍA 3- Patatas a la riojana Filete de pollo con lechuga Fruta y pan
-DÍA 6- Fideua de verduras Ventresca bacalao en salsa Fruta y pan	-DÍA 7- Sopa de estrellas Muslitos de pollo con patatas Lácteo y pan	-DÍA 8- Crema de calabaza Albóndigas burger meat mixta con tomate y daditos de zanahoria Fruta y pan	-DÍA 9- Lentejas con verduras Tortilla española con lechuga y remolacha Lácteo y pan	-DÍA 10- Arroz con pollo Filete de merluza rebozado con lechuga y zanahoria Fruta y pan
-DÍA 13- Sopa de fideos Cinta de lomo adobada con jardinera de verduras Fruta y pan	-DÍA 14- Judías blancas con verduras Huevos fritos con patatas Lácteo y pan	-DÍA 15- Espirales con tomate Filete de bacalao rebozado con lechuga y maíz Fruta y pan	-DÍA 16- Garbanzos estofados Salchichas de pavo con jardinera de verduras Lácteo y pan	-DÍA 17- Coliflor gratinada Hamburguesa burger meat mixta con patatas Fruta y pan
NO LECTIVO	NO LECTIVO	-DÍA 22- Arroz con tomate San Jacobo con lechuga Fruta y pan	-DÍA 23- Judías pintas con chorizo Filete de contramuslo de pollo con verduras Lácteo y pan	-DÍA 24- Macarrones con tomate Filete de merluza en salsa Fruta y pan
-DÍA 27- Judías verdes con zanahoria Albóndigas burger meat mixta en salsa con patatas Fruta y pan	-DÍA 28- Lentejas a la riojana Palometa en salsa de tomate con daditos de zanahoria Lácteo y pan			

MENÚ BASAL NIÑOS - FEBRERO 2023

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.

Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria de Enasui (R.S. 2610104-M/ ISO 9001: 2008 N° EC-2930/07). Podrá acceder a este menú a través de nuestra página web www.enasui.com entrando en "área clientes" y registrándose.



