MENÚ BASAL NIÑOS SEPTIEMBRE SALAMANCA 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-DÍA 1-	**-DÍA 2-**	**-DÍA 3-**	**-DÍA 4-**	**-DÍA 5-**
-DÍA 8-	**-DÍA 9-**	**-DÍA 10-** Crema de verduras Albóndigas burger meat mixta en salsa con patatas Fruta y pan	**-DÍA 11-** Sopa de lluvia Jamoncitos de pollo con verduras Yogur y pan	**-DÍA 12-** Judías verdes rehogadas con zanahoria Cinta de lomo adobada a la gallega Fruta y pan
-DÍA 15- Arroz con tomate Surfers de merluza con lechuga Fruta y pan	**-DÍA 16-** Garbanzos estofados con verduras Ragout de ternera en salsa con patatas Yogur y pan	**-DÍA 17-** Crema de zanahoria Filete de pollo empanado con lechuga y zanahoria Fruta y pan	**-DÍA 18-** Alubias blancas a la hortelana Tortilla francesa con jamón york y lechuga Yogur y pan	**-DÍA 19-** Fideua de verduras Filete de merluza a la gallega Fruta y pan
-DÍA 22- Crema parmentier Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patata cuadro Fruta y pan	**-DÍA 23-** Judías pintas ecológicas con verduras Tortilla francesa con lechuga y maíz Yogur y pan	**-DÍA 24-** Patatas guisadas con verduras Filete de pollo con daditos de calabacín Fruta y pan	**-DÍA 25-** Arroz con tomate Filete de merluza a la vasca Yogur y pan	**-DÍA 26-** Sopa de cocido Cocido madrileño completo Fruta y pan
-DÍA 29- Lentejas a la hortelana Tortilla española con lechuga Fruta y pan i	**-DÍA 30-** Arroz con verduras Filete de bacalao rebozado con lechuga y maíz Yogur y pan			

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 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 Nº EC-2930/07). Podrá acceder a este menú a través de nuestra página web www.enasui.com entrando en "área clientes" y registrándose.