






## MENÚ ADAPTACIÓN COLEGIO LA MILAGROSA - SALAMANCA MARZO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-DÍA 2- Puré de patata y puerro con ternera Naranja triturada	-DÍA 3- Puré de berenjena y brócoli con bacalao  Manzana asada	-DÍA 4- Puré de calabaza y puerro con cerdo Compota pera	-DÍA 5- Puré de garbanzos, cebolla y ajo con ternera Plátano triturado	-DÍA 6- Puré de lentejas, tomate y arroz integral merluza Kiwi triturado
-DÍA 9- Puré de calabacín, cebolla y pimiento con cerdo Plátano triturado	-DÍA 10- Puré de guisantes, cebolla y patata con merluza  Naranja triturada	-DÍA 11- Puré de boniato y puerro con pollo Mandarina triturada	-DÍA 12- Puré de judías verdes y patata con salmón  Kiwi triturado	-DÍA 13- Puré de lentejas, puerro y tomate con huevo Manzana asada
-DÍA 16- Puré de champiñones, puerro y pimiento con cerdo Manzana asada	-DÍA 17- Puré de calabaza y cebolla con bacalao  Plátano triturado	-DÍA 18- Puré de garbanzos y puerro con ternera Pera triturada	-DÍA 19- Puré de coliflor, tomate y calabacín con huevo Melón triturado	-DÍA 20- Puré de judías blancas y puerro con merluza Naranja triturada
-DÍA 23- Puré de zanahoria, cebolla y pimiento con ternera Plátano triturado	-DÍA 24- Puré de alubia pinta, cebolla y tomate con merluza  Compota de pera	-DÍA 25- Puré de boniato, puerro y ajo con pollo Manzana asada	-DÍA 26- Puré de lentejas, zanahoria y cebolla con cerdo Kiwi triturado	-DÍA 27- FESTIVO

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web [www.enasui.com](http://www.enasui.com) de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.