



CEIP RAMÓN MARÍA DEL VALLE-INCLÁN

PURÉS - SEPTIEMBRE 2025



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

FELIZ COMIENZO DE CURSO



8

Puré de verduras
(patata, puerro y calabacín)
+
Pavo

Fruta triturada

9

Puré de verduras
(patata, judías verdes y zanahoria)
+
Ternera

Yogur

10

Puré de verduras
(patata, puerro y calabaza)
+
Pescado

Fruta triturada

11

Puré de verduras
(patata, calabacín y judías verdes)
+
Pollo

Yogur

12

Puré de verduras
(patata, puerro y zanahoria)
+
Pescado

Fruta triturada

15

Puré de verduras
(patata, calabacín y zanahoria)
+
Cerdo

Fruta triturada

16

Puré de verduras
(patata, puerro y judías verdes)
+
Pescado

Yogur

17

Puré de verduras
(patata, zanahoria y puerro)
+
Pavo

Fruta triturada

18

Puré de verduras
(patata, calabaza y judías verdes)
+
Pescado

Yogur

19

Puré de verduras
(patata, calabacín y puerro)
+
Ternera

Fruta triturada

22

Puré de verduras
(patata, calabacín y zanahoria)
+
Ternera

Fruta triturada

23

Puré de verduras
(patata, puerro y calabaza)
+
Pescado

Yogur

24

Puré de verduras
(patata, judías verdes y zanahoria)
+
Huevo

Fruta triturada

25

Puré de verduras
(patata, puerro y judías verdes)
+
Pescado

Yogur

26

Puré de verduras
(patata, calabacín y puerro)
+
Pollo

Fruta triturada

29

Puré de verduras
(patata, puerro y judías verdes)
+
Huevo

Fruta triturada

30

Puré de verduras
(patata, puerro y zanahoria)
+
Cerdo

Yogur

En cumplimiento del
Reglamento UE 1169/2011, el
personal de Colectividades
Madrid SL dispone de
información sobre los
alérgenos.

Si has comido:

- Cereales (arroz o pasta),
patatas o legumbres

- Verduras

- Carne

- Pescado

- Huevos

- Fruta

- Lácteo

La cena es:

- Verduras cocinadas u
hortalizas crudas

- Cereales (arroz o pasta)
o patatas

- Pescado o huevo

- Carne o huevo

- Pescado o carne

- Lácteo o fruta

- Fruta

*Todos los menús se acompañan de pan blanco/pan ecológico integral y agua.

*Menú elaborado para cubrir las ingestas diarias recomendadas para un grupo de escolares de 1 a 3 años (1000-1500 kcal). Todos los menús son diseñados y supervisados por una persona con formación en Nutrición Humana y Dietética.

SIN GLUTEN

COLABORADOR

 GLUTEN

 HUEVO

 PESCADO

 MOLUSCO

 SOJA

 FRUTOS DE CÁSCARA

 LACTEOS

 CACAHUETES

 SULFITOS

 E-X

 APIO

 CRUSTACEOS

 MOSTAZA

 SÉSAMO

 ALTRAMUCES



AVDA. DE MADRID, 37 28100-ALCOBENDAS(MADRID), TLF: 658 971 260, info@colectividadesmadrid.es