



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Puré de verduras (patata, calabacín y zanahoria) + Cerdo Fruta triturada	3 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Pescado Yogur	4 Puré de verduras (patata, zanahoria y puerro) + Ternera Fruta triturada	5 Puré de verduras (patata, calabaza y judías verdes) + Huevo Yogur	6 Puré de verduras (patata, calabacín y puerro) + Pollo Fruta triturada
9 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Ternera Fruta triturada	10 Puré de verduras (patata, puerro y zanahoria) + Pescado Yogur	11 Puré de verduras (patata, judías verdes y zanahoria) + Huevo Fruta triturada	12 Puré de verduras (patata, calabaza y calabacín) + Pescado Yogur	13 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Pollo Fruta triturada
16 Puré de verduras (patata, puerro y calabacín) + Cerdo Fruta triturada	17 Puré de verduras (patata, judías verdes y zanahoria) + Pescado Yogur	18 Puré de verduras (patata, puerro y calabaza) + Pollo Fruta triturada	19 Puré de verduras (patata, calabacín y judías verdes) + Pescado Yogur	20 Puré de verduras (patata, puerro y zanahoria) + Huevo Fruta triturada
23 Puré de verduras (patata, calabacín y zanahoria) + Pavo Fruta triturada	24 Puré de verduras (patata, puerro y calabaza) + Huevo Yogur	25 Puré de verduras (patata, judías verdes y zanahoria) + Pollo Fruta triturada	26 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Ternera Yogur	27 Puré de verduras (patata, calabacín y puerro) + Pescado Fruta triturada



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.

