



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

"LA RECETA DE HOY: UNA SONRISA Y PLATO LIMPIO."

5 Puré de verduras (patata, puerro y calabacín) + Cerdo Fruta triturada	6 Puré de verduras (patata, judías verdes y zanahoria) + Pescado Yogur	7 Puré de verduras (patata, puerro y calabaza) + Ternera Fruta triturada	8 Puré de verduras (patata, calabacín y judías verdes) + Pollo Yogur	9 Puré de verduras (patata, puerro y zanahoria) + Pescado Fruta triturada
12	13 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Huevo Yogur	14 Puré de verduras (patata, zanahoria y puerro) + Pescado Fruta triturada	15 Puré de verduras (patata, calabaza y judías verdes) + Pollo Yogur	16 Puré de verduras (patata, calabacín y puerro) + Pescado Fruta triturada
19 Puré de verduras (patata, calabacín y zanahoria) + Huevo Fruta triturada	20 Puré de verduras (patata, puerro y calabaza) + Pescado Yogur	21 Puré de verduras (patata, judías verdes y zanahoria) + Ternera Fruta triturada	22 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Pollo Yogur	23 Puré de verduras (patata, calabacín y puerro) + Pescado Fruta triturada
26 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Cerdo Fruta triturada	27 Puré de verduras (patata, puerro y zanahoria) + Huevo Yogur	28 Puré de verduras (patata, judías verdes y zanahoria) + Ternera Fruta triturada	29 Puré de verduras (patata, calabaza y calabacín) + Pescado Yogur	30 Puré de verduras (patata, puerro y judías verdes) + Pavo Fruta triturada

*Menú elaborados y diseñados en cumplimiento del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se promueve una alimentación saludable y sostenible en los centros educativos.

*Diseñado para cubrir las ingestas diarias recomendadas para un grupo de escolares de 1 a 3 años (1250 kcal). Todos los menús son diseñados y supervisados por una persona con formación en Nutrición Humana y Dietética.

- Todos los menús se acompañan de pan blanco y agua.
- La variedad de la fruta estacional podrá verse alterada en función de su punto óptimo de maduración o disponibilidad en el mercado, garantizando siempre la calidad y frescura del producto servido



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

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS: En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011, el personal de Colectividades Madrid, S.L. dispone de información sobre los alérgenos.