


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con ternera - Manzana - Pan y agua <p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con jamón - Pera - Pan y agua <p>7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pavo - Plátano - Pan y agua <p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pescado - Naranja - Pan y agua <p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con ternera - Yogur natural - Pan integral y agua <p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pescado - Manzana eco - Pan y agua <p>13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pollo - Pera - Pan y agua <p>14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con magro - Naranja - Pan y agua <p>15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pavo - Fresas - Pan y agua <p>16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pescado - Yogur de sabores - Pan integral y agua <p>17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pescado - Manzana - Pan y agua <p>20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con magro - Pera - Pan y agua <p>21</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pollo - Naranja - Pan y agua <p>22</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con lomo - Helado - Pan y agua <p>23</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pescado - Actimel - Pan integral y agua <p>24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pescado - Pera - Pan y agua <p>27</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con ternera - Yogur natural - Pan y agua <p>28</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pescado - Naranja - Pan y agua <p>29</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras con pollo - Plátano - Pan y agua <p>30</p>	

Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra diaria. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio. A parte del postre, se ofrece leche como complemento para quien lo desee.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato (Véase el recetario en el QR).

Valoraciones nutricionales teóricas para el grupo de edad entre 6 – 9 años.