













































ESCUELA INFANTIL EDUC@SONRISAS MENÚ PURÉS - MAYO 2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 	-DÍA 6- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 6- Puré de verduras con pollo  Yogur natural 	-DÍA 6- Puré de verduras con ternera  Yogur natural 	-DÍA 6- Puré de verduras con pavo  Yogur natural 
-DÍA 9- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 10- Puré de verduras con pollo  Yogur natural 	-DÍA 11- Puré de verduras con ternera  Yogur natural 	-DÍA 12- Puré de verduras con pavo Yogur natural  Yogur natural 	-DÍA 13- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 
-DÍA 16- Puré de verduras con Pollo  Yogur natural 	-DÍA 17- Puré de verduras con ternera  Yogur natural 	-DÍA 18- Puré de verduras con pavo  Yogur natural 	-DÍA 19- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 20- Puré de verduras con pollo  Yogur natural 
-DÍA 23- Puré de verduras con ternera  Yogur natural 	-DÍA 24- Puré de verduras con pavo Yogur natural  Yogur natural 	-DÍA 25- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 26- Puré de verduras con pollo  Yogur natural 	-DÍA 27- Puré de verduras con ternera  Yogur natural 
-DÍA 30- Puré de verduras con pavo Yogur natural 	-DÍA 31- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 			

Las cocinas centrales se someten diariamente al sistema de desinfección rápida COUNTERFOG® SDR-05-A+

Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria (R.S. 2610104-M/ ISO 9001: 2008 N° EC-2930/07) *

LOS PURÉS DE VERDURAS SE ELABORAN DE FORMA ROTATIVA CON LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: PATATAS, PUERROS, ZANAHORIAS, JUDÍAS VERDES, CALABACÍN Y SU PROTEÍNA CORRESPONDIENTE (TERNERA, POLLO, PAVO O MERLUZA SIN ESPINAS).

Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, pueden solicitar información de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias

GLUTEN 	HUEVO 	PESCADO 	MOLUSCO 	SOJA 	ALTRAMUCES 	LECHE 	SÉSAMO 	FRUTOS DE CÁSCARA 	APIO 	MOSTAZA 	SULFITOS 	CACAHUETE 	CRUSTÁCEOS 
--	---	---	---	--	--	---	--	---	--	---	--	---	--