



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			Puré de verduras con ternera Patatas guisadas con verdura y ternera V sin ternera Yogur L Fruta L V 1	Puré de verduras con pavo Judías blancas estofadas con verdura y arroz. Ensalada de tomate LG Verduras rehogadas con arroz y pimentón 2 LG
Puré de verduras con pollo Arroz con tomate y tortilla española H pollo en salsa Yogur L Fruta H L 5	FIESTA	Puré de verduras con merluza Guiso de patatas con verduras y merluza. P Con puerro y pollo V y guisantes Ensalada de tomates y aceitunas P 7	FIESTA	Puré de verduras con ternera Pasta boloñesa de ternera y verduras (tomate, pimiento, cebolla, zanahoria y calabacín) G Pasta sin gluten V sin ternera G 9
Puré de verduras con merluza Lentejas con calabacín y zanahoria LG Calabacín y zanahoria con merluza Arroz blanco LG 12	Puré de verduras con pollo Puré de verduras Pollo con manzana V Estofado de verduras con guisantes 13	Puré de verduras con ternera Cocido completo LG verduras cocidas y ternera con tomate V Cocido vegano 14	Puré de verduras con merluza Pasta con tomate y verduras G Pasta sin gluten Merluza en salsa P Pollo en salsa G P 15	Puré de verduras con pollo Arroz con pollo y verduras Yogur L Fruta V Tortilla francesa 16
Puré de verduras con merluza Judías verdes con patata LG Calabacín y zanahoria Tortilla francesa H pollo en salsa LG H 19	Puré de verduras con pollo Paella de pollo con verduras y champiñón V Estofado de verduras con guisantes 20	Puré de verduras con merluza Guiso de patatas con verduras y merluza P Guiso de patatas con puerro y pollo V y guisantes P 21	Puré de verduras con ternera Judías blancas con arroz y verduras LG. Puré de verduras LG 22	MENÚ ESPECIAL FIESTA

Todos los niños que toman puré de verduras, con la proteína correspondiente del 2º plato, de postre toman yogur sin azúcar. El puré lleva los siguientes ingredientes: patata, zanahoria, calabaza, puerro, calabacín y judías verdes. Se van incorporando las verduras según indicaciones de las familias. Hay niños y niñas que ya comen el menú según se indica. La incorporación de alimentos se hace atendiendo a las indicaciones pediátricas y familiares. Los niños que vayan introduciendo progresivamente el alimento sólido tomarán una cantidad del primero o del segundo plato según indicaciones de la familia.

En nuestro menú no se incluyen frutos secos ni carne de cerdo.

En cumplimiento con la normativa vigente, se realizará de manera progresiva la introducción de alimentación ecológica de acuerdo con las normas y productos establecidos. (CE) 834/2007_28 junio / (CEE) 2092/91 / (CAEM) Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.



Huevos



Lácteos



Pescado



Gluten



Legumbres

V Veganos

Desayunos: Según necesidades e indicaciones hasta 2 años. Desayunos variados para alumnos de 2 a 3 años (bizcocho casero, pan con aceite, cereales, leche o yogur, etc.)

Media mañana: Fruta

La merienda para los niños/as de horario ampliado se compone de:

- > **0 - 2 años:** papilla de frutas variadas (manzana, pera, naranja y plátano) y cereales sin gluten.
- > **2 - 3 años:** meriendas variadas: humus con zanahoria, bizcocho casero, queso crema, pavo, leche con cacao sin azúcar, paté de sardinas, etc.

Tanto en desayuno como en merienda, siempre se da una porción de fruta.

Según se indica en el menú, los niños alérgicos tienen una alternativa dependiendo del alérgeno que se indica según el color de la tabla.

Los niños y las niñas que tengan alergia a algún alimento, tienen una dieta especial según se indica.