

MENU TRANSICIÓN (1-2) ENERO 2021

<u>LUNES 4</u> PURÉ DE VERDURAS TORTILLA C/ENSALADA FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 2,3	<u>MARTES 5</u> PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO CON ARROZ LÁCTEO,PAN/AGUA Alérgenos 1,3	<u>MIÉRCOLES 6</u> FIESTA	<u>JUEVES 7</u> PURÉ DE VERDURAS JUDIAS PINTAS GUIADAS CON VERDURAS Y ARROZ FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 3	<u>VIERNES 8</u> PURÉ DE VERDURAS MERLUZA PLANCHA C/PATATAS PANADERA LÁCTEO,PAN/AGUA Alérgenos 1, 3,4
<u>LUNES 11</u> PURE DE VERDURAS TORTILLA DE PATATAS C/ZANAHORIA LÁCTEO, PAN /AGUA Alérgenos 1,2,3	<u>MARTES 12</u> PURE DE CALABACÍN Y PUERRO POLLO PLANCHA CON ENSALADA DE GARBANZOS, TOMATE Y CEBOLLA FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 3	<u>MIÉRCOLES 13</u> PURÉ DE VERDURAS MERLUZA EN SALSA VERDE LÁCTEO,PAN/AGUA Alérgenos 1, 3,4	<u>JUEVES 14</u> PURÉ DE VERDURAS LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS Y CARNE DE TERNERA FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 3	<u>VIERNES 15</u> PURÉ DE VERDURAS MERLUZA HORNO C/ENSALADA LÁCTEO,PAN/AGUA Alérgenos 1, 3,4
<u>LUNES 18</u> PURE DE VERDURAS TORTILLA DE PATATA CON PUERRO LÁCTEO, PAN /AGUA Alérgenos 1,2,3	<u>MARTES 19</u> PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA FILETES DE TERNERA EN SALSA C/ARROZ PILAF FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 3	<u>MIÉRCOLES 20</u> PURÉ DE VERDURAS POLLO EN SALSA DE ZANAHORIA CON ARROZ LÁCTEO,PAN/AGUA Alérgenos 1, 3	<u>JUEVES 21</u> PURÉ DE VERDURAS JUDIAS BLANCAS CON VERDURAS Y ARROZ FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 3	<u>VIERNES 22</u> PURÉ DE VERDURAS MERLUZA EN SALSA VERDE C/ENSALADA LÁCTEO,PAN/AGUA Alérgenos 1, 3,4
<u>LUNES 25</u> PURE DE CALABACÍN TORTILLA FRANCESA C/ZANAHORIA LÁCTEO, PAN /AGUA Alérgenos 1,2,3	<u>MARTES 26</u> PURÉ DE VERDURAS PATATAS GUIADAS CON VERDURAS Y MERLUZA FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 3,4	<u>MIÉRCOLES 27</u> PURÉ DE VERDURAS TERNERA EN SALSA CON VERDURAS LACTEO, PAN/AGUA Alérgenos 1,3	<u>JUEVES 28</u> PURÉ DE VERDURAS COCIDO COMPLETO(garbanzos, morcillo, , gallina, zanahoria, patata y repollo) FRUTA, PAN/AGUA Alérgenos 3	<u>VIERNES 29</u> PURÉ DE VERDURAS MERLUZA HORNO C/ENSALADA LÁCTEO,PAN/AGUA Alérgenos 1, 3,4

***Alérgenos:**

1-Leche, 2-Huevo, 3-Gluten, 4-Pescado, 5-Crustáceos. 6-moluscos, 7-Frutos secos, 8-Apio, 9-Cacahuets, 10-Mostaza, 11-Altramuces, 12- Soja, 13-Sésamo, 14-Sulfitos



Verdura del mes: PUERRO *-Comer productos de temporada es bueno para tu salud, tu bolsillo y el medio ambiente. Además de ayudar a reducir las emisiones de CO2 y apoyar la sostenibilidad de la tierra, consumes productos que han sido recogidos en su punto óptimo de maduración a un precio justo y que favorece la economía local.-* Más info: <https://soydetemporada.es/>

*(PROMEDIO VALORES NUTRICIONALES POR COMIDA: Kcal: 401 PR: 16.9 g LIP: 14.9g HC: 52,7 g)