

DIETA NO HUEVO, NO LÁCTEOS

CEIP SAN FERNANDO

Marzo y Abril 2021



<p>LUNES 01-MAR. -29-MAR. -26-ABR.</p> <p>POTAJE CASERO</p> <p>MACARRONES CON ATUN</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 02-MAR. -30-MAR. -27-ABR.</p> <p>CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS</p> <p>RAGUT DE TERNERA CON VERDURAS</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 03-MAR. -31-MAR. -28-ABR.</p> <p>POTAJE DE JUDIAS BLANCAS</p> <p>MUSLO DE POLLO DESHUESADO</p> <p>ENSALADA CÉSAR FRUTA NATURAL</p> <p>PAN INTEGRAL YOGUR DE SOJA</p>	<p>JUEVES 04-MAR. -01-ABR. -29-ABR.</p> <p>PURÉ DE 7 VERDURAS</p> <p>LENTEJAS COMPUESTAS</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 05-MAR. -02-ABR. -30-ABR.</p> <p>SOPA DE PICADILLO</p> <p>FOGONERO ENCEBOLLADO</p> <p>PAPAS AL VAPOR</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 08-MAR. -05-ABR.</p> <p>CREMA DE BUBANGO</p> <p>PAELLA VALENCIANA</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 09-MAR. -06-ABR.</p> <p>RANCHO CANARIO</p> <p>PALITOS DE MERLUZA ST.</p> <p>ENSALADA CARIBEÑA</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 10-MAR. -07-ABR.</p> <p>PURE SUAVE DE BERROS</p> <p>PIZZA FANTASÍA S/QUESO</p> <p>PAN INTEGRAL YOGUR DE SOJA</p>	<p>JUEVES 11-MAR. -08-ABR.</p> <p>SOPA DE PESCADO</p> <p>HAMBURGUESAS CON TOMATE</p> <p>MENESTRA</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 12-MAR. -09-ABR.</p> <p>POTAJE DE LEGUMBRES</p> <p>ATÚN CON SALSA DE LIMÓN</p> <p>PAPAS MAJORERAS</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 15-MAR. -12-ABR.</p> <p>SOPA DE TERNERA</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</p> <p>PAPAS A LO POBRE</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 16-MAR. -13-ABR.</p> <p>CREMA DE CHAMPIÑONES</p> <p>JUDIAS PINTAS COMPUESTAS CON VERDURAS</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 17-MAR. -14-ABR.</p> <p>PURÉ DE ESPINACAS Y ACELGAS</p> <p>CROQUETAS ABADEJO S.T</p> <p>ENSALADA GENOVESA VG.</p> <p>PAN INTEGRAL YOGUR DE SOJA</p>	<p>JUEVES 18-MAR. -15-ABR.</p> <p>POTAJE DE LENTEJAS</p> <p>SALTEADO DE TERNERA</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 19-MAR. -16-ABR.</p> <p>POTAJE DE HABICHUELAS</p> <p>CARBONERO AL MOJO PALMERO</p> <p>HORTALIZAS DE PRIMAVERA</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 22-MAR. -19-ABR.</p> <p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>CERDO ASADO AL ESTILO ORIENTAL</p> <p>GUISANTES, HABICHUELAS Y ZANAHORIAS</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 23-MAR. -20-ABR.</p> <p>POTAJE DE PRIMAVERA</p> <p>ARROZ DE MAR CON VERDURAS</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 24-MAR. -21-ABR.</p> <p>SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO</p> <p>ROPAVIEJA CON PAPAS A CUADROS</p> <p>PAN INTEGRAL YOGUR DE SOJA</p>	<p>JUEVES 25-MAR. -22-ABR.</p> <p>POTAJE DE JUDIAS PINTAS</p> <p>ESPAGUETTIS A LA BOLOÑESA</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 26-MAR. -23-ABR.</p> <p>PURÉ DE HORTALIZAS</p> <p>FRITOS ESPECIALES DE ATÚN</p> <p>ENSALADA DE COLORES</p> <p>PAN INTEGRAL FRUTA NATURAL</p>

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú Basal la podrán obtener a través de su Centro Educativo. . En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D. 126/2015