



FEBRERO-2012

Menú Basal

Cena

Infantil:

3 a 6 años

Requerimiento energético:

508 kcalorías



Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
6		7		8		9		10	
1º	CREMA DE VERDURA	1º	SOPA DE POLLO	1º	POTAJE DE VERDURA	1º	CREMA DE AVE	1º	SOPA JULIANA
2º	PASTA RELLENA	2º	PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE QUESO	2º	SANDWICH DE ATÚN Y MILLO CON TOMATE	2º	BISTEC CON ENSALADA MIXTA	2º	TORTILLA FRANCESA RELLENA DE JAMÓN CON VERDURA
	FRUTA DE TEMPORADA PAN		FRUTA DE TEMPORADA PAN		COCKTEL DE FRUTAS PAN		FRUTA DE TEMPORADA PAN		ARROZ CON LECHE PAN
Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
13		14		15		16		17	
1º	RANCHO CANARIO	1º	POTAJE DE COLES	1º	CALDO CILANTRO	1º	CREMA DE COLIFLOR	1º	PURÉ DE GUI SANTES
2º	POLLO ASADO CON GUISANTES SALTEADOS	2º	REVUELTO DE CHAMPIÑONES	2º	REDONDO DE PAVO CON VERDURA GRATINADA	2º	CROQUETAS DE ATÚN CON ENSALADA	2º	PESCADO A LA CREMA CON VERDURA AL VAPOR
	FRUTA DE TEMPORADA PAN		FRUTA DE TEMPORADA PAN		ENSALADA DE FRUTAS PAN		FRUTA DE TEMPORADA PAN		FRUTA DE TEMPORADA PAN
Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
20		21		22		23		24	
	FESTIVO CARNAVAL		FESTIVO CARNAVAL	1º	SOPA DE ESTRELLITAS	1º	CREMA DE CALABAZA	1º	POTAJE DE ACELGAS
				2º	PASTEL DE VERDURA GRATINADO	2º	TERNERA EN SU JUGO CON ENSALADA	2º	TORTILLA FRANCESA CON QUESO Y ENSALADA
					MACEDONIA PAN		MOUSE PAN		FRUTA DE TEMPORADA PAN
Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
27		28		29					
1º	CREMA DE ZANAHORIA	1º	SOPA DE POLLO	1º	POTAJE DE BERROS				
2º	ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO FUNDIDO	2º	TORTILLA DE CALABACÍN	2º	PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA				
	ENSALADA DE FRUTAS PAN		FRUTA DE TEMPORADA PAN		NATILLA CON GALLETAS PAN				

INTOLERANCIAS

Intolerancia a la lactosa :

En el menú se elimina la leche y sus derivados, se sustituye yogur, natilla y arroz con leche por fruta en almibar o natural.

Intolerancia al Gluten

En el menú se elimina cualquier producto que contenga: TRIGO, AVENA, CEBADA, CENTENO y sus derivados.

Por tanto pan de trigo, pastas, salsas y rebozados se sustituyen por: arroz, papas, maíz, soja y todos sus derivados.

ALERGIAS

Alergia a la leche de vaca .

Se eliminan del menú la leche y alimentos que la contienen: yogur, mantequilla, natillas, flan, salchichas, embutidos.

En el menú los postres lácteos se sustituyen por fruta en almibar o natural y las salchichas por pollo o pescado.

Alergia al huevo

Se elimina el huevo y la pasta al huevo, las salsas con huevo, hojaldres, empanadas, empanadillas, flanes, mayonesa.

En el menú los rebozados serán sin huevo, y las natillas y flanes se sustituyen por yogur.

Alergia al pescado y marisco

Se eliminan pescados y mariscos y alimentos que puedan contenerlos, harinas de pescado, aceite de pescado, etc.

En el menú pescados y mariscos se sustituyen por pollo o carne de vaca.

Alergia a las legumbres

Se eliminan del menú las legumbres: guisantes, judías, soja, lentejas, garbanzos, y todo alimento que las contenga.

En el menú los potajes y cremas serán solo de verdura y/o con agregado de carne.

Alergia a los frutos secos

Se eliminan todos los frutos secos; almendras, avellanas, pistachos, castañas, nueces, piñones, semillas de sésamo, anacardos, cacahuets y todo alimento que los contenga.