

MENÚ PURÉS BEATA FILIPINA MAYO 2018



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	-DÍA 1- FESTIVO	-DÍA 2- FESTIVO	-DÍA 3- Puré de verduras con pescado Yogur natural azucarado	-DÍA 4- Puré de verduras con cerdo Yogur natural azucarado
-DÍA 7- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado	-DÍA 8- Puré de verduras con ternera Yogur natural azucarado	-DÍA 9- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado	-DÍA 10- Puré de verduras con pescado Yogur natural azucarado	-DÍA 11- Puré de verduras con cerdo Yogur natural azucarado
-DÍA 14- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado	-DÍA 15- FESTIVO	-DÍA 16- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado	-DÍA 17- Puré de verduras con pescado Yogur natural azucarado	-DÍA 18- Puré de verduras con cerdo Yogur natural azucarado
-DÍA 21- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado	-DÍA 22- Puré de verduras con ternera Yogur natural azucarado	-DÍA 23- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado	-DÍA 24- Puré de verduras con ternera Yogur natural azucarado	-DÍA 25- Puré de verduras con cerdo Yogur natural azucarado
-DÍA 28- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado	-DÍA 29- Puré de verduras con ternera Yogur natural azucarado	-DÍA 30- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado	-DÍA 31- Puré de verduras con pescado Yogur natural azucarado	

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web www.enasui.com de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.

* 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).

