

SIGNO SERVICIOS EDUCATIVOS C/la Salle,8. Madrid 28023	<h2>Menú de Marzo puré</h2>				CURSO 24-25
LUNES 3 Puré de judías verdes patata y zanahoria con pollo Fruta	MARTES 4 Puré de lentejas con verduras con huevo Fruta	MIÉRCOLES 5 Puré de puerros zanahoria y patata con merluza Fruta ecológica	JUEVES 6 Puré de garbanzos con zanahoria y puerro con ternera Yogur o fruta	VIERNES 7 Puré de calabaza puerro y patata con bacalao Fruta	
LUNES 10 Puré de puerro patata y zanahoria con cerdo Fruta	MARTES 11 Puré de verduras puerro y patata con pollo Fruta	MIÉRCOLES 12 Puré de alubias pintas calabacín y zanahoria con merluza Fruta ecológica	JUEVES 13 Puré de calabaza puerro y patata con pollo Yogur o fruta	VIERNES 14 Puré de garbanzos espinacas y zanahoria con bacalao Fruta	
LUNES 17 Puré de judías verdes con patata y zanahoria con pavo Fruta	MARTES 18 Puré de alubias blancas calabaza y puerro con huevo Fruta	MIÉRCOLES 19 Puré de calabacín patata y zanahoria con abadejo Fruta ecológica	JUEVES 20 Puré de lentejas con zanahoria y puerro con huevo Yogur o fruta	VIERNES 21 Puré de judías verdes patata y zanahoria con merluza Fruta	
LUNES 24 Puré de calabacín patata y zanahoria con cerdo Fruta	MARTES 25 Puré de calabaza puerro y patata con huevo Fruta	MIÉRCOLES 26 Puré de garbanzos con zanahoria y puerro con pollo Fruta ecológica	JUEVES 27 Puré de calabacín patata y zanahoria con merluza Yogur o fruta	VIERNES 28 Puré de alubias blancas zanahoria y calabacín con pollo Fruta	
LUNES 31 Puré de lentejas zanahoria y calabacín con huevo Fruta					

Cumpliendo el RD 126/2015 y el Reglamento de la UE 1169/2011 informamos que todos los platos que forman nuestros menús, tienen una ficha de elaboración en la que consta todos sus ingredientes y se identifican todos los alérgenos que puedan contener. Para cualquier información llamar al teléfono 913644130

