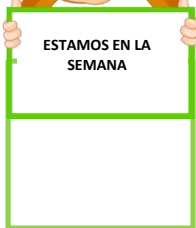


MENÚ ESCUELAS INFANTILES

PLANIFICACIÓN MENSUAL "PASADOS-BEBÉS"

Última revisión: SEPTIEMBRE 2017

Menu elaborado por NUTRICIONISTA María del Mar Salmerón Nutricionista y tecnóloga de los alimentos COL. AND-00527



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º	PATATA, ZANAHORIA, PUERRO Y MERLUZA TX Patata, zanahoria, puerro, merluza y aceite de oliva virgen extra	PASTA, ZANAHORIA, CALABACÍN Y POLLO TX Pasta, zanahoria, calabacín, pollo y aceite de oliva virgen extra	MAÍZ, CALABAZA, PUERRO Y LIMANDA TX Harina de maíz, calabaza, puerro, limanda y aceite de oliva virgen extra	PATATA, CALABACÍN, PIMIENTO Y TERNERA TX Patata, calabacín, pimiento, ternera y aceite de oliva virgen extra	ARROZ, PIMIENTO, TOMATE Y BACALAO TX Arroz, pimiento, tomate, tilapia y aceite de oliva virgen extra
	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)
2º	ARROZ, ZANAHORIA, PUERRO Y MERLUZA TX Arroz, zanahoria, puerro, merluza y aceite de oliva virgen extra	PATATA, ZANAHORIA, CALABACÍN Y POLLO TX Patata, zanahoria, calabacín, pollo y aceite de oliva virgen extra	PASTA, CALABAZA, PUERRO Y LIMANDA TX Pasta, calabaza, puerro, limanda y aceite de oliva virgen extra	ARROZ, CALABACIN, PIMIENTO Y PAVO TX Arroz, calabacín, pimiento, pavo y aceite de oliva virgen extra	PATATA, PIMIENTO, TOMATE Y BACALAO TX Patata, pimiento, tomate, tilapia y aceite de oliva virgen extra
	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)
3º	PATATA, ZANAHORIA, PUERRO Y MERLUZA TX Patata, zanahoria, puerro, merluza y aceite de oliva virgen extra	PASTA, ZANAHORIA, CALABACÍN Y POLLO TX Pasta, zanahoria, calabacín, pollo y aceite de oliva virgen extra	MAÍZ, CALABAZA, PUERRO Y LIMANDA TX Harina de maíz, calabaza, puerro, limanda y aceite de oliva virgen extra	PATATA, CALABACÍN, PIMIENTO Y TERNERA TX Patata, calabacín, pimiento, ternera y aceite de oliva virgen extra	ARROZ, PIMIENTO, TOMATE Y BACALAO TX Arroz, pimiento, tomate, tilapia y aceite de oliva virgen extra
	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)
4º	ARROZ, ZANAHORIA, PUERRO Y MERLUZA TX Arroz, zanahoria, puerro, merluza y aceite de oliva virgen extra	PATATA, ZANAHORIA, CALABACÍN Y POLLO TX Patata, zanahoria, calabacín, pollo y aceite de oliva virgen extra	PASTA, CALABAZA, PUERRO Y LIMANDA TX Pasta, calabaza, puerro, limanda y aceite de oliva virgen extra	ARROZ, CALABACIN, PIMIENTO Y PAVO TX Arroz, calabacín, pimiento, pavo y aceite de oliva virgen extra	PATATA, PIMIENTO, TOMATE Y BACALAO TX Patata, pimiento, tomate, tilapia y aceite de oliva virgen extra
	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)	FRUTA FRESCA (manzana, pera, plátano o fruta de temporada)



*Este menú podría sufrir alguna variación según mercado. Los platos de pescado podrán sufrir alguna variación, pero se prepararán siempre con alguno de los siguientes pescados: merluza, bacalao, abadejo o rosada.

** Este menú adaptado empezará a introducirse a partir de los 6 meses, entre los 4-6 meses se dará leche de fórmula siguiendo las indicaciones de la Organización Mundial de la Salud de mantener la leche materna o de fórmula de forma exclusiva hasta los 6 meses. A partir del sexto mes se irán introduciendo los alimentos de forma gradual para ir comprobando que no se producen reacciones alérgicas.