## **NOVIEMBRE 2025**

## E. E.I. "La Cigüeña María"

## **BEBES**

Puré de verduras	Puré de verduras con					
con Pollo + yogur	pescado + yogur	carne + yogur	Pollo + yogur	pescado + yogur		

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 Lentejas con verduras y arroz Pan Fruta	4 Coliflor con patatas Filete de Mero al horno Pan Fruta	5 Cocido completo Pan Yogur	6 Judías verdes con patatas y dados de pavo  Pan Fruta	7 Paella completa verduras y pollo Pan Fruta
10 Lentejas con verduras y arroz Pan Yogur	11 Menestra de verduras Filetes de Merluza Pan Fruta	12 Paella completa; verduras y pollo Pan Fruta	13 Coliflor con patatas Pescado al horno Pan Fruta	14 Cocido completo Pan Yogur
17 Paella completa verduras y pollo Pan Yogur	18 Guisado de patatas con guisantes y pescado  Pan Fruta	19 Lentejas con verduras y arroz Pan Fruta	20 Macarrones con atún y salsa tomate casero  Pan Yogur	21 Judías verdes con patatas Pastel de carne Pan Fruta
24 Lentejas con verduras y arroz Pan	25 Judías Verdes con patatas Filetes de merluza Pan	26 Arroz blanco con tomate Huevos revueltos	27 Cocido completo Pan Fruta	28 Lasaña de atún y verduras Pan Fruta
Yogur	Fruta	Yogur	Traca	Traia

## **MENÚ ALÉRGICOS:**

- EL PESCADO se sustituye por pollo o pavo
- Las cremas o purés que llevan LÁCTEOS (quesitos o leche) se hacen aparte y se sustituyen por más patata y caldo.
- PROTÉINA DE LA LECHE. Si hay algún alimento que la contenga se sustituye por pollo o pavo. En general evitamos; lomo de Sajonia, salchichas, albóndigas y procesados.
- EL HUEVO se sustituye por pavo, pollo o lomo.
- LAS LEGUMBRES se sustituyen por verdura entera, crema de verduras o arroz.
- CELIACOS. Se sustituirá por productos especiales sin gluten y se cocinarán en primer lugar y aparte.

DESAYUNOS: Leche + galletas, pan tostado, cereales o bizcocho casero.

MERIENDAS: Pan (tomate, hummus o pavo) + Pieza de fruta + leche o yogur.