

Escuela infantil El Regajal

Menú abril

		1 VACACIONES	2 VACACIONES	3 VACACIONES:
6 Arroz caldoso con magro y verduras. Alérgeno: legumbre(<i>guisante</i>)	7 Garbanzos guisados con pollo y verduras Alérgeno: legumbre	8 Puré champiñón Tortilla calabacín Alérgenos: Huevo	9 Judías verdes rehogadas Merluza en salsa (patata) Alérgeno: pescado	10 Ternera a la jardinera (verduras) con arroz rehogado Alérgeno: Legumbre)
13 Ensalada de pasta (<i>maíz zanahoria, tomate</i>) Filete pollo empanado Alérgeno: Huevo gluten	14 Judías pintas con magro y verduras Alérgeno: legumbre	15 Puré de brócoli Y Tortilla de patata Alérgeno. huevo	16 Marmitako de pescado (bacalao)) Alérgeno: pescado	17 Puré zanahoria y Sajonia plancha Alérgeno lactosa
20 Arroz 3 delicias (j Tortilla, guisantes...) y rollito de jamón york y queso Alérgeno: Lactosa, legumbre, huevo	21 Lentejas estofadas con magro y verduras Alérgeno: legumbre	22 Puré de puerros y calabacín y Tortilla con jamón serrano Alérgenos: huevo,	23 Acelga rehogada con patata Y Limanda rebozada Alérgeno Pescado, huevo, gluten	24 Albóndigas guisadas con verdura y patatas fritas Alérgeno: Gluten, soja
27 Fideua de pescado Alérgeno: Gluten, huevo, pescado	28 Cocido completo (sopa de fideos, garbanzos pollo, ternera) Alérgeno: legumbre, huevo, gluten	29 Menestra rehogada Tortilla de atún Alérgeno: Huevo, legumbre, pescado	30 Puré verduras Merluza al horno con verduras Alérgeno pescado	

1. La elaboración de todos los platos se realiza en nuestra cocina atendiendo a las necesidades individuales y de grupo de alumnos.
2. **Los lunes, miércoles y viernes:** después de comida principal vasito de LECHE y FRUTA: en 2-3 se dará al finalizar la comida del día; en 0-1 y 1-2 se dará por la mañana (rallada, cortadita, ..) según el momento evolutivo.
3. **Los martes y jueves:** después de comida principal YOGURT NATURAL AZUCARADO.
4. Para la sustitución de alérgenos en los postres con **lactosa**, se ofrecerá la alternativa de yogurt de soja y bebida de soja.
5. Frente a **alergias, intolerancias** etc., es necesario, entregar en dirección informe médico al respecto para la elaboración posterior de un menú adaptado en cuyo caso se mandará cada mes a cada familia para su valoración.
6. **Los rebozados** que aparecen son con harina de maíz y huevo, **ninguno contiene leche, ni gluten;**
7. **Los empanados** que aparecen son con harina trigo y huevo, **no contienen leche**
8. No hay productos precocinados, ni aditivos o potenciadores de sabor; ningún puré del menú contiene leche; el aceite de oliva como base de elaboración de platos, no se utilizan ni mantequillas ni otros productos; **las ensaladas** aparecen en el tercer trimestre atendiendo a la evolución del grupo.
9. Queda a disposición de cualquier familia las fichas de productos utilizados en la elaboración de los platos de nuestros menús (se puede consultar en dirección)

