

OCTUBRE 2020

DIETA:

1 a 2 años Sólidos + Triturado

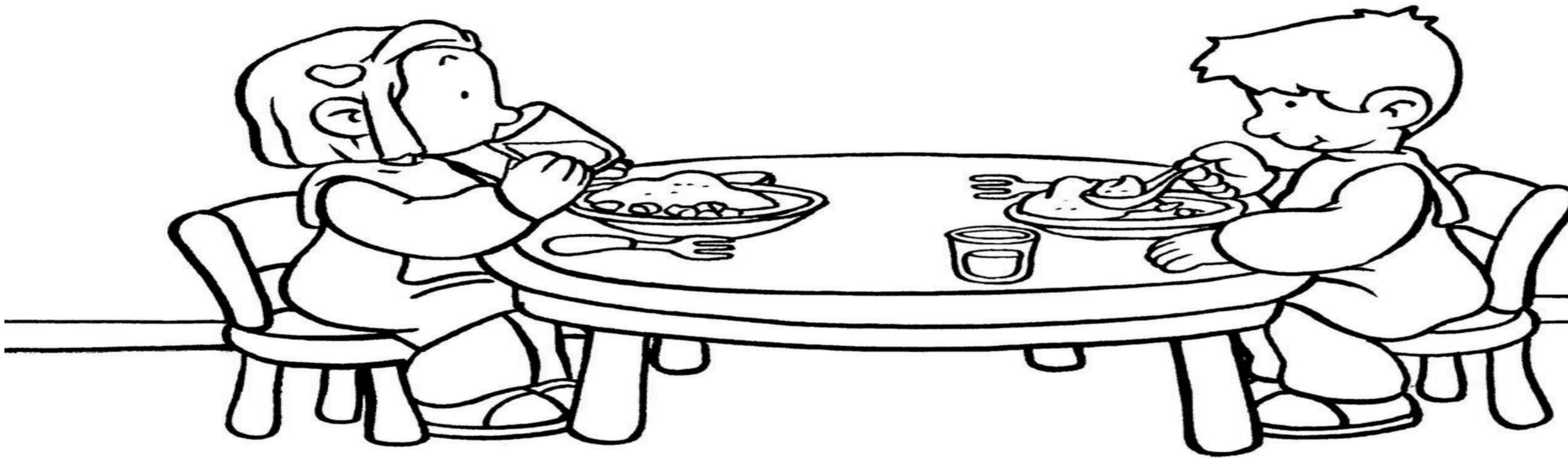


Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
SEPTIEMBRE	SEPTIEMBRE	SEPTIEMBRE	Puré de patata, calabacín, cebolla y cerdo	Puré de patata, arroz, zanahoria y pollo
			Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas
			1	2
Puré de judías verdes, zanahoria, cebolla y carne	Puré de lentejas, verduras, patata y merluza	Puré de patata, calabaza, puerro y pavo	Puré de menestra de verduras, patata y ternera	Puré de calabacín, puerro, zanahoria y pescado blanco
Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas
5	6	7	8	9
	Puré de calabaza, cebolla, patata y bacalao	Puré de patata, zanahoria y pollo	Puré de patata, verduras y cerdo	Puré de patata, zanahoria, judías verdes y ternera
DIA FESTIVO	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas
12	13	14	15	16
Puré de arroz, patata, cebolla y merluza	Puré de garbanzos, patata, zanahoria y ternera	Puré de calabacín, patata, puerro y cerdo	Puré de patata, verdura y carne	Puré de patata, calabaza, cebolla y pollo
Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas
19	20	21	22	23
Puré de patata, calabacín, puerro, nabo y pescado blanco	Puré de arroz, patata, zanahoria y cerdo	Puré de garbanzos, cebolla, patata, zanahoria y pescado blanco	Puré de verduras frescas, patata y ternera	Puré de lentejas, arroz, verduras y pavo
Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas	Yogur y papilla de frutas
26	27	28	29	30





Usamos los cubiertos y el vaso



PURÉ DE VERDURAS VARIADAS:

Judías verdes, patata, zanahoria, puerro, calabaza y calabacín.

La ternera utilizada siempre será carne magra de ternera.

El pollo utilizado será siempre de contramuslo y/o pechuga sin piel.

Siempre se utiliza Aceite de oliva para su elaboración.

El menú se irá adaptado según las edades evolutivas de cada niño

Estos menús, SALVO ESPECIFICACIÓN DE LO CONTRARIO EN EL MISMO, pueden contener los siguientes alérgenos:
Gluten, crustáceos, huevo, pescado, moluscos, altramuces, cacahuets, apio, sésamo, sulfitos, leche, soja, frutos secos y/o mostaza.

Para mayor información pueden dirigirse al personal de cocina al email: leymar@leymar.es

