



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

CREMA DE CALABACÍN TORTILLA DE ATÚN FRUTA Día: 5	FIESTA	GUISANTES CON JAMÓN MERLUZA A LA PLANCHA FRUTA Día: 7	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON POLLO YOGUR Papilla de fruta Día: 8	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON PAVO YOGUR Papilla de fruta Día: 9
PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON PESCADO BLANCO YOGUR Papilla de fruta Día: 12	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON TERNERA YOGUR Papilla de fruta Día: 13	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON POLLO YOGUR Papilla de fruta Día: 14	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON CERDO YOGUR Papilla de fruta Día: 15	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON MERLUZA YOGUR Papilla de fruta Día: 16
PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON PAVO YOGUR Papilla de fruta Día: 19	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON PAVO YOGUR Papilla de fruta Día: 20	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON PESCADO BLANCO YOGUR Papilla de fruta Día: 21	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON POLLO YOGUR Papilla de fruta Día: 22	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON MERLUZA YOGUR Papilla de fruta Día: 23
PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON PESCADO BLANCO YOGUR Papilla de fruta Día: 26	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON CERDO YOGUR Papilla de fruta Día: 27	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON TERNERA YOGUR Papilla de fruta Día: 28	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON POLLO YOGUR Papilla de fruta Día: 29	PURÉ DE VERDURAS VARIADAS CON MERLUZA YOGUR Papilla de fruta Día: 30

CAMPAMENTO

** AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra

** Para freír siempre se utiliza Aceite de Girasol Refinado.

** En nuestras cocinas se revisan diariamente todos los productos para confirmar que son los adecuados para cada alergia o intolerancia.

CÓDIGOS ALÉRGENOS: 1: GLUTEN / 2: CRUSTÁCEOS / 3: HUEVO / 4: PESCADO / 5: CACAHUETE / 6: SOJA / 7: LÁCTEOS / 8: FRUTOS CON CÁSCARA / 9: APIO / 10: MOSTAZA / 11: SÉSAMO / 12: SULFÍTOS / 13: MOLUSCOS / 14: ALTRAMUCES



¡PROMOVER LA ACTIVIDAD FÍSICA EN FAMILIA ES BUENO PARA TODOS!



- CONTRIBUYE A DESARROLLAR LAS CAPACIDADES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS: COORDINACIÓN, AGILIDAD Y EQUILIBRIO
- FORTALECEN SUS MÚSCUOS Y HUESOS
- MEJORAN SU AUTOESTIMA Y RENDIMIENTO ESCOLAR
- LES FACILITA A TENER UN PESO SALUDABLE



MODELO DE MENÚ SEMANAL

Primer plato	Segundo plato	Pan	Bebida	Postre
Pasta o arroz	Carne	1 ración	Agua	
Legumbre + verdura	Pescado	1 ración	Agua	Fruta
Verdura + patatas	Huevos y/o ensalada	1 ración	Agua	(puede complementarse con leche o postre lácteo)
Legumbre + patatas	Ensalada o verdura	1 ración	Agua	
Pasta o arroz	Pescado	1 ración	Agua	



