

# MENÚ CURSO 2025 - 2026

## kids

MENÚ  
0-1 AÑO

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES																															
<b>Desayuno</b>																																							
<i>Papilla con cereales (8)</i>		<i>Papilla con cereales (8)</i>		<i>Papilla con cereales (8)</i>		<i>Papilla con cereales (8)</i>		<i>Papilla con cereales (8)</i>																															
Kcal	202	Lip	9	H.d.c.	25	Prot	5	Kcal	202	Lip	9	H.d.c.	25	Prot	5	Kcal	202	Lip	9	H.d.c.	25	Prot	5	Kcal	202	Lip	9	H.d.c.	25	Prot	5	Kcal	202	Lip	9	H.d.c.	25	Prot	5
<b>Comida</b>																																							
<i>Puré de verdura fresca con pescado (c.) (11) Yogur natural (8)</i>		<i>Puré de verdura fresca con pollo Yogur natural (8)</i>		<i>Puré de verdura fresca con ternera Yogur natural (8)</i>		<i>Puré de verdura fresca con pollo Yogur natural (8)</i>		<i>Puré de verdura fresca con ternera Yogur natural (8)</i>																															
Kcal	493	Lip	58	H.d.c.	32	Prot	14	Kcal	349	Lip	39	H.d.c.	14	Prot	14	Kcal	371	Lip	38	H.d.c.	16	Prot	17	Kcal	349	Lip	39	H.d.c.	14	Prot	14	Kcal	371	Lip	38	H.d.c.	16	Prot	17
<b>Merienda</b>																																							
<i>Papilla de frutas variadas</i>		<i>Papilla de frutas variadas</i>		<i>Papilla de frutas variadas</i>		<i>Papilla de frutas variadas</i>		<i>Papilla de frutas variadas</i>																															
Kcal	118	Lip	9	H.d.c.	30	Prot	1	Kcal	118	Lip	9	H.d.c.	30	Prot	1	Kcal	118	Lip	9	H.d.c.	30	Prot	1	Kcal	118	Lip	9	H.d.c.	30	Prot	1	Kcal	118	Lip	9	H.d.c.	30	Prot	1
<b>Recomendación de cena</b>																																							
<i>Puré de verdura fresca con ternera</i>		<i>Puré de verdura fresca con pescado (11)</i>		<i>Puré de verdura fresca con pollo</i>		<i>Puré de verdura fresca con pescado (11)</i>		<i>Puré de verdura fresca con pollo</i>																															

Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBAÑEZ - N°DE COLEGIADO IC-00047. Por mas información [www.vitaminaconsultoria.com](http://www.vitaminaconsultoria.com)**

El menú irá acompañado por agua y pan blanco o integral. Utilizamos alimentos de cercanía y temporada. Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos

Alérgenos: 1-Altramuces / 2-Apio / 3-Cacahuete / 4-Gluten / 5-Crustáceos / 6-Frutos Secos / 7-Huevo / 8-Leche / 9-Moluscos / 10-Mostaza / 11-Pescado / 12-Sésamo / 13-Soja / 14-Sulfitos

Forma de preparación: A - Asado / C - Cocido / Cr - Crudo / F - Frito / G - Guisado / H - Horno / P - plancha / R - Rehogado / S - Salteado / V - Vapor

