



MENÚ CURSO 2026 -2027

kids

MENÚ
0-1 AÑO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno				
Papilla con cereales (8)	Papilla con cereales (8)	Papilla con cereales (8)	Papilla con cereales (8)	Papilla con cereales (8)
Comida				
Puré de verdura fresca con pescado (C.)(11) Yogur natural (8)	Puré de verdura fresca con pollo (C.) Yogur natural (8)	Puré de verdura fresca con ternera (C.) Yogur natural (8)	Puré de verdura fresca con pollo (C.) Yogur natural (8)	Puré de verdura fresca con ternera (C.) Yogur natural (8)
Kcal 493 H.C. 32 Prot 58 Lip 14	Kcal 349 H.C. 14 Prot 39 Lip 14	Kcal 371 H.C. 16 Prot 38 Lip 17	Kcal 349 H.C. 14 Prot 39 Lip 14	Kcal 371 H.C. 16 Prot 38 Lip 17
Merienda				
Papilla de frutas variadas	Papilla de frutas variadas	Papilla de frutas variadas	Papilla de frutas variadas	Papilla de frutas variadas
Recomendación de cena				
Puré de verdura fresca con ternera (C.)	Puré de verdura fresca con pescado (C.) (11)	Puré de verdura fresca con pollo (C.)	Puré de verdura fresca con pescado (C.) (11)	Puré de verdura fresca con pollo (C.)

Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBAÑEZ - NºDE COLEGIADO IC-00047. Por mas información 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

