Ayuntamiento de Villaquilambre

ESCUELAS INFANTILES

ALTO SOL: **987286217**

NUEVO AMANECER: **987307042**

MENU GENERAL

DESAYUNO: Leche **(con o sin cacao)** + galletas o avena o yogurt (**Se sirven hasta las 9:00 h)**

COMIDA:

	Primera semana	**Segunda semana**	**Tercera semana**	**Cuarta semana**
Lunes	Puré de verdura. Tortilla de patata con tomate natural. Fruta del tiempo troceada/triturada**.**	Arroz con tomate. Filete de lenguado con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.	Macarrones con tomate. Tortilla de patata con tomate natural. Fruta del tiempo troceada/triturada**.**	Arroz con tomate. Filete de lenguado con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.
Martes	Lentejas estofadas. Pechugas de pollo con ensalada. Yogurt natural.	Potaje de garbanzos. Pechugas de pollo con ensalada. Yogurt natural.	Crema de calabacín. Pechugas de pollo con ensalada. Yogurt natural.	Alubias blancas estofadas. Huevo revuelto con jamón cocido. Yogurt natural.
Miércoles	Macarrones con carne picada y tomate. Filete de merluza con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada**.**	Sopa. Hamburguesa de pollo con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.	Lentejas estofadas. Filete de merluza con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.	Puré de verdura. Pechugas de pollo con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.
Jueves	Alubias blancas. Albóndigas de carne de ternera en salsa. Yogurt natural.	Puré de verdura. Huevo revuelto con jamón cocido. Yogurt natural	Puré de verdura. Albóndigas de carne de ternera en salsa. Yogurt natural.	Cocido (sopa, garbanzos y morcillo). Yogurt natural.
Viernes	Crema de calabacín. Jamón asado con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.	Patatas guisadas con carne de ternera. Filete de merluza con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.	Sopa de pescado. Jamón asado con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.	Patatas guisadas con carne de ternera. Filete de merluza con ensalada. Fruta del tiempo troceada/triturada.

- Se elaborarán dietas especiales siempre que algún niño/a lo requiera, previo aviso.
- Se elaborará un menú especial para niños/as con intolerancias, **previo informe médico.**
- Para los niños/as que han dejado el menú de bebés y se están iniciando en la masticación, se les dará este menú triturado, pasando paulatinamente al entero.

MENÚ PARA BEBÉS:

(Seguiremos siempre las indicaciones del pediatra para cada usuario)

DESAYUNO: Leche adaptada + cereales (cada usuario deberá traer la leche de fórmula y los cereales que tome habitualmente).

COMIDA: (tomas de biberones hasta que el pediatra lo indique)

Al menor se le irán introduciendo los alimentos según su edad como muestra el siguiente cuadro orientativo.

Lunes: pescado (alternativa ternera)
Martes: pollo
Miércoles: ternera
Jueves: huevo (alternativa pollo)
Viernes: pescado (alternativa ternera)

MESES	ALIMENTOS
6-7	Verduras y hortalizas: patata, zanahoria, puerro, judía verde, calabacín
7	Carnes magras: ternera, pollo.
8	Aceite de oliva virgen extra (una cucharadita en el puré)
9	Pescado blanco: lenguado, merluza. Yogurt natural.
10	Yema de huevo cocida.
12	Verduras foliáceas: acelga, espinacas, coliflor.
12	Puñadito de arroz y legumbres en el puré de verduras.
+ 12	Huevo con clara cocido.

*Mientras la alimentación del menor sea exclusiva de toma de biberones, no abonarán el servicio de comedor, aunque permanezcan en el centro en esa franja horaria.