


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<h1>MENÚ PURÉS E.I. PEQUEMÚN</h1> <h2>FEBRERO 2019</h2>				-DÍA 1- Puré de verduras con ternera Yogur natural (T)
-DÍA 4- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado (T)	-DÍA 5- Puré de verduras con pescado (M) Yogur natural (T)	-DÍA 6- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado (T)	-DÍA 7- Puré de verduras con ternera Yogur natural (T)	-DÍA 8- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado (T)
-DÍA 11- Puré de verduras con pescado (M) Yogur natural (T)	-DÍA 12- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado (T)	-DÍA 13- Puré de verduras con ternera Yogur natural (T)	-DÍA 14- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado (T)	-DÍA 15- Puré de verduras con pescado (M) Yogur natural (T)
-DÍA 18- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado (T)	-DÍA 19- Puré de verduras con ternera Yogur natural (T)	-DÍA 20- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado (T)	-DÍA 21- Puré de verduras con pescado (M) Yogur natural (T)	-DÍA 22- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado (T)
-DÍA 25- Puré de verduras con ternera Yogur natural (T)	-DÍA 26- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado (T)	-DÍA 27- Puré de verduras con pescado (M) Yogur natural (T)	-DÍA 28- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado (T)	

GLUTEN (G) HUEVO (O) PESCADO (M) MOLUSCO (L) SOJA (S) ALTRAMUCES (A) LECHE (L) SÉSAMO (S) FRUTOS DE CÁSCARA (C) APIO (A) MOSTAZA (M) SULFITOS (S) CACAHUETE (C) CRUSTÁCEOS (C)

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web www.enasui.com de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.

* LOS PURÉS DE VERDURAS SE ELABORAN DE FORMA ROTATIVA CON LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: PATATAS, PUERROS, ZANAHORIAS, JUDÍAS VERDES, CALABACÍN Y SU PROTEÍNA CORRESPONDIENTE (TERNERA, POLLO, PAVO O MERLUZA SIN ESPINAS).

