

MENUS PARA BEBES

Noviembre 2019

LUNES	4.-	Puré de verduras y hortalizas con pollo.	
MARTES	5.-	Puré de verduras y hortalizas con pescado.	
MIERCOLES	6.-	Puré de verduras y hortalizas con pavo.	
JUEVES	7.-	Puré de verduras y hortalizas con ternera.	
VIERNES	8.-	Puré de verduras y hortalizas con pollo.	

LUNES	11.-	Puré de verduras y hortalizas con pescado.	
MARTES	12.-	Puré de verduras y hortalizas con pavo.	
MIERCOLES	13.-	Puré de verduras y hortalizas con ternera.	
JUEVES	14.-	Puré de verduras y hortalizas con pollo.	
VIERNES	15.-	Puré de verduras y hortalizas con pescado.	

LUNES	18.-	Puré de verduras y hortalizas con pavo.	
MARTES	19.-	Puré de verduras y hortalizas con ternera.	
MIERCOLES	20.-	Puré de verduras y hortalizas con pollo.	
JUEVES	21.-	Puré de verduras y hortalizas con pescado.	
VIERNES	22.-	Puré de verduras y hortalizas con pavo.	

LUNES	25.-	Puré de verduras y hortalizas con ternera.	
MARTES	26.-	Puré de verduras y hortalizas con pollo.	
MIERCOLES	27.-	Puré de verduras y hortalizas con pescado.	
JUEVES	28.-	Puré de verduras y hortalizas con pavo.	
VIERNES	29.-	Puré de verduras y hortalizas con ternera.	

Postre: Yogur natural o de frutas.

Los purés se elaboran de forma rotativa con los siguientes ingredientes: patata, zanahoria, calabacín o calabaza, judía verde y su proteína correspondiente (pechuga de pollo, pechuga de pavo, filete de ternera o filete de merluza), nunca se incluyen verduras como coliflor, guisantes, repollo, apio, etc, ni productos lácteos.

	KCAL	LIP	PROT	HC
PURE VERDURA Y POLLO	250	15	13	13
PURE VERDURA Y PESCADO	211	12	11	13
PURE VERDURA Y PAVO	237	14	12	13
PURE VERDURA Y TERNERA	268	15	18	13

