



# PROGRAMACIÓN DE MENUS MENUS MOLIDOS

■ Comida  
■ Postre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMERA SEMANA	Puré de verduras con lentejas y pollo Yogur.	Puré de verduras y hortalizas con merluza Yogur.	Puré de puchero con verduras, garbanzos, ternera y pollo. Yogur.	Puré de verduras con pavo Yogur.	Puré de acelgas, patatas, brócoli y merluza. Yogur
SEGUNDA SEMANA	Puré de verduras con pavo y arroz. Yogur.	Puré de hortalizas, guisantes y merluza. Yogur.	Puré de verduras, calabaza, lentejas y pollo. Yogur.	Puré de verduras, judías verdes y fogonero. Yogur.	Puré de hortalizas y verduras con ternera. Yogur
TERCERA SEMANA	Puré de verduras y hortalizas con fogonero. Yogur.	Puré de verduras, lentejas y pavo. Yogur.	Puré de verduras y hortalizas con arroz y pollo. Yogur.	Puré de puchero, verduras, garbanzos, ternera y pollo. Yogur.	Puré de espinacas, patatas, verdura y merluza. Yogur
CUARTA SEMANA	Puré de verduras y judías blancas con pavo. Yogur.	Puré de calabacín y puerros con merluza. Yogur.	Puré de puchero con verduras, garbanzos, ternera y pollo. Yogur.	Puré de verduras con hortalizas y ternera. Yogur.	Puré de acelgas, patatas, puerros y merluza. Yogur.

Las hortalizas y verduras que se utilizan en los purés: patatas, calabacines, puerros, zanahorias, calabaza, acelgas, son frescas de temporada.

La coliflor, brócoli, guisantes, judías verdes, etc... son congelados, no utilizando en la elaboración de estos purés ninguna conserva.