

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <h2 style="margin: 0;">MENÚ PURÉS E.I. ACUARELA 2019</h2> 				
-DÍA 3- Puré de verduras con ternera Yogur natural 	-DÍA 4- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado 	-DÍA 5- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 6- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado 	-DÍA 7- Puré de verduras con ternera Yogur natural 
-DÍA 10- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado 	-DÍA 11- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 12- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado 	-DÍA 13- Puré de verduras con ternera Yogur natural 	-DÍA 14- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado 
-DÍA 17- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 18- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado 	-DÍA 19- Puré de verduras con ternera Yogur natural 	-DÍA 20- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado 	-DÍA 21- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 
-DÍA 24- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado 	-DÍA 25- Puré de verduras con ternera Yogur natural 	-DÍA 26- Puré de verduras con pavo Yogur natural azucarado 	-DÍA 27- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 28- Puré de verduras con pollo Yogur natural azucarado 

GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCO  SOJA  ALTRAMUCES  LECHE  SÉSAMO  FRUTOS DE CÁSCARA  APIO  MOSTAZA  SULFITOS  CACAHUETE  CRUSTÁCEOS 

Atendiendo al Reglamento (UE) n° 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).