

# MENÚ PURÉS LOS ALMENDROS FEBRERO 2024



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			-DÍA 1- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 2- Puré de verduras con ternera Yogur natural
-DÍA 5- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 6- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 7- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 8- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 9- Puré de verduras con pavo Yogur natural
-DÍA 12- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 13- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 14- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 15- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 16- Puré de verduras con pescado Yogur natural
-DÍA 19- Puré de verduras con pollo Yogur natural	-DÍA 20- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 21- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 22- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 23- Puré de verduras con pollo Yogur natural
-DÍA 26- Puré de verduras con ternera Yogur natural	-DÍA 27- Puré de verduras con pavo Yogur natural	-DÍA 28- Puré de verduras con pescado Yogur natural	-DÍA 29- Puré de verduras con pollo Yogur natural	

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web [www.enasui.com](http://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).