



Menús para bebés

Semana 1

L	
M	
X	
J	
V	Puré de verduras y Pescado

Semana 2

L	Puré de verduras con Legumbre
M	Puré de verduras y Pescado
X	FESTIVO
J	NO LECTIVO
V	FESTIVO

Semana 3

L	Puré de verduras con Legumbre
M	Puré de verduras y Pescado
X	Puré de verduras y Ternera
J	Puré de verduras y Pavo
V	Puré de verduras y Pescado

Semana 4

L	Puré de verduras con Legumbre
M	Puré de verduras y Pescado
X	Puré de verduras y Ternera
J	Puré de verduras y Pavo
V	Puré de verduras y Pescado

Semana 5

L	
M	
X	
J	
V	

Lunes

DÍA 4

ESPAÑALES A LA NAPOLITANA
MERLUZA AL HORNO CON AJITO, BACON
Y CALABACINES
FRUTA DE TEMPORADA

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
665	26	19	97

DÍA 11

ARROZ CON TOMATE
TORTILLA DE CALABACÍN CON
MENESTRA DE VERDURAS
YOGUR DE SABORES

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
608	16	18	81

DÍA 18

MACARRONES CON TOMATE Y CHORIZO
ROTTIDE PAVO ASADO CON VERDURAS
AL HORNO
FRUTA DE TEMPORADA

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
608	16	18	81

DÍA 25

VACACIONES

Martes

DÍA 5

CREMA DE CALABAZA
PAVO EN PEPITORIA CON PATATAS
FRITAS
YOGUR DE SABORES

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
628	28	24	76

DÍA 12

CREMA DE ZANAHORIAS
LOMO ASADO EN SALSA DE MANZANA
CON PATATAS PANADERAS
ZUMO NATURAL

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
598	20	35	89

DÍA 19

CREMA DE CALABACIN
ALBONDIGAS DE BACALAO CON
TOMATE Y PATATAS COCIDAS
YOGUR DE SABORES

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
608	23	13	97

DÍA 26

VACACIONES

Miércoles

DÍA 6

FESTIVO

DÍA 13

LENTEJAS CON VERDURAS Y CHORIZO
HAMBURGUESA DE PESCADO CON
RODAJAS DE TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
574	29	23	64

DÍA 20

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO
ZUMO NATURAL

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
603	22	16	94

DÍA 27

VACACIONES

Jueves

DÍA 7

NO LECTIVO

DÍA 14

SALTEADO DE JUDÍAS VERDES CON
BACON
POLLO AL HORNO CON PATATAS FRITAS
YOGUR DE SABORES

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
635	27	28	70

DÍA 21

BRÓCOLISALTEADO CON JAMÓN
SERRANO
SAN JACOBO CON PATATAS AL HORNO
YOGUR DE SABORES

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
696	20	41	63

DÍA 28

VACACIONES

Viernes

DÍA 1

ARROZ CON TOMATE
CINTA DE LOMO ADOBADA CON
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y
ZUMO NATURAL

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
511	21	11	81

DÍA 8

FESTIVO

DÍA 15

FIDEUA DE PAVO CON VERDURAS
LOMOS DE MERLUZA A LA ROMANA
CON ENSALADA DE TOMATE Y MAZ
ZUMO NATURAL

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
604	34	24	103

DÍA 22

PIZZA DE PAVO Y MOZZARELLA
NUGGUETS DE POLLO CON PATATAS
FRITAS
BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Kcal.	Prot.	Lip.	H.C.
917	29	46	89

DÍA 29

VACACIONES

Si desea consultar los ingredientes de cada plato rogamos nos escriba a: info@colesa.es
Avenida Valdeparra 49, 28108 - Alcobendas (Madrid) T. 91 662 93 08 www.colesa.es;
Nº DE REGISTRO SANITARIO 26.10953/M - PICK NICK CATERING, S.L. - CIF B85630317

S.I.C. Menús calibrados por el Servicio de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad (SIC) B82196874. Recomendación
es nutricionales para niños de entre 0 y 3 años. Todos los días incluyen una ración de pan de trigo blanco de 30 gramos.

Cenas

Alimentos consumidos en la comida

- Arroz, pasta, patata o legumbres
- Verduras
- Carnes
- Pescados
- Huevo
- Fruta
- Lácteo

Sugerencias para la cena

- Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
- Arroz, pasta o patata
- Pescado o huevo
- Carne o huevo
- Pescado o carne
- Lácteo o fruta
- Fruta