




























MENÚ PURÉS ABRIL 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-DÍA 6- Puré de verduras con pollo Yogur natural 	-DÍA 2- Puré de verduras con ternera Yogur natural 	-DÍA 3- Puré de verduras con pavo Yogur natural 	-DÍA 4- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 5- 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 10- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 	-DÍA 11- Puré de verduras con pollo Yogur natural 	-DÍA 12- 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 17- Puré de verduras con pollo Yogur natural 	-DÍA 18- Puré de verduras con ternera Yogur natural 	-DÍA 19- 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 24- Puré de verduras con ternera Yogur natural 	-DÍA 25- Puré de verduras con pavo Yogur natural 	-DÍA 26- Puré de verduras con pescado  Yogur natural 
-DÍA 29- Puré de verduras con pollo Yogur natural 	-DÍA 30- Puré de verduras con ternera Yogur natural 			

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 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).