

## CIRCULAR

## NOVEDADES DEL MENÚ DEL SEGUNDO TRIMESTRE

Queríamos comentaros los cambios y novedades que incorporamos en el menú del segundo trimestre del curso 2022-23 que acabamos de comenzar.

1. Yogur natural sin azúcar.  
Vamos a sustituir los yogures naturales azucarados por la versión sin azucarar. Así fortalecemos la oferta de lácteos con opciones saludables sin azúcares añadidos. Seguiremos ofreciendo también los yogures de sabores como hasta ahora.
2. Aumentamos la oferta de proteína vegetal.  
Incorporamos al menú un nuevo plato con base de proteína vegetal, un estofado de garbanzos con choricito y huevo picado, que servimos con una ensalada de la huerta con queso de primero.
3. Nuevo pescado: la caballa.  
Dentro de nuestro esfuerzo por aumentar la variedad de pescados en el menú, vamos a estrenar un nuevo plato de filetes de caballa al horno acompañados por patatas y zanahoria al vapor.
4. Nuevo guiso de cerdo.  
Llega al menú un nuevo guiso de carne de cerdo a la jardinera, preparado con verduritas, guisantes y patata.
5. Fusillis con salmón y arroz a la marinera.  
Debido a la buena aceptación en el primer trimestre, vamos a mantener en este segundo la pasta con salmón y verduritas -aunque este trimestre la ofreceremos con fusillis- y también nuestra salsa marinera con merluza y tomate, que este trimestre vamos a servir con arroz.

Esperamos que a los niños y niñas les gusten las novedades que les hemos preparado con toda nuestra ilusión. Por nuestra parte, continuaremos trabajando en la innovación y mejora constante de nuestras recetas y menús y también estaremos atentos a la acogida de todos los platos en los comedores para poder adaptarnos si fuera necesario.

Quedamos a vuestra disposición para cualquier duda o comentario que queráis trasladarnos.