



MENÚ

MENU SIN CARNE

MAYO

Lunes

Martes

Miércoles

1

Jueves

2

Viernes

3

CREMA DE CALABACIN

PAELLA DE VERDURAS

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



LENTEJAS COMPUESTAS

PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO Y PAPAS AL HORNO

FRUTA

PAN BLANCO

PURE DE VERDURAS

ROLLITOS PRIMAVERA

ENSALADA CAMPERA

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

6

Martes

7

Miércoles

8

Jueves

9

Viernes

10

PURE DE CALABAZA
HAMBURGUESA VEGETAL CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA

PAN INTEGRAL

PURE DE ZANAHORIA
ENSALADA DE GARBANZOS

YOGUR

PAN BLANCO

CREMA DE VERDURAS
PASTA CONCHA CON TOMATE Y VERDURAS

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



CREMA DE CALABACIN Y CALABAZA
VERDURAS SALTEADAS CON MOJO CILANTRO Y PAPAS GUIADAS

FRUTA

PAN BLANCO

POTAJE DE ACELGAS CON GARBANZOS

PESCADO EMPANADO

ENSALADA TROPICAL

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

13

Martes

14

Miércoles

15

Jueves

16

Viernes

17

CREMA DE ZANAHORIA
LASAÑA VEGETAL

FRUTA

PAN INTEGRAL

PURE DE CALABAZA
ATUN ADOBADO CON PAPAS AL VAPOR

YOGUR

PAN BLANCO

POTAJE DE ESPINACAS CON GARBANZOS

TORTILLA ESPAÑOLA

ENSALADA DE LA HUERTA

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA
HAMBURGUESA VEGETAL EN SALSA CON MENESTRA

FRUTA

PAN BLANCO

PURE DE VERDURAS

ARROZ TRES DELICIAS SIN JAMON

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

20

Martes

21

Miércoles

22

Jueves

23

Viernes

24

LENTEJAS COMPUESTAS
PESCADO AL HORNO CON MOJO VERDE Y PAPAS GUIADAS

FRUTA

PAN INTEGRAL

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA

TORTILLA FRANCESA

ENSALADA DE LA CASA

YOGUR

PAN BLANCO

CREMA DE CALABACIN
ROLLITOS PRIMAVERA CON PAPAS BRAVAS

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



PURE DE BERROS

VERDURAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA

PAN BLANCO

PURE DE CALABAZA

PASTA CON TOMATE Y ATUN

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

27

Martes

28

Miércoles

29

Jueves

30

Viernes

31

PURE DE ZANAHORIA
GARBANZOS COMPUESTOS

FRUTA

PAN INTEGRAL

POTAJE DE ACELGAS CON LEGUMBRES

PASTA CON TOMATE Y VERDURAS

YOGUR

PAN BLANCO

CREMA DE VERDURAS
MENESTRA REHOGADA Y PAPAS CON MOJO ROJO

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



CREMA DE CALABACIN Y CALABAZA
HAMBURGUESAS VEGETALES CON TOMATE Y PAPAS ENCEBOLLADAS

FRUTA

PAN BLANCO

PURE DE ESPINACAS

TORTILLA ESPAÑOLA

ENSALADA VARIADA

HELADO

PAN BLANCO

Los pescados que empleamos son: carbonero, merluza, atún y abadejo.

La fruta puede variar en función del punto de madurez.

Menús elaborados y revisados por nuestro equipo de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.

