



MENÚ

MENU SIN LECHE

MAYO

Lunes	Martes	Miércoles 1	Jueves 2	Viernes 3
		CREMA DE CALABACIN	LENTEJAS COMPUESTAS	SOPA DE POLLO CON FIDEOS
		PAELLA DE POLLO	PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO Y PAPAS AL HORNO	LOMO ADOBADO
		PLÁTANO ECOLÓGICO	FRUTA	ENSALADA CAMPERA
		PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	GELATINA
				PAN BLANCO

Lunes 6	Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10
PURE DE CALABAZA	SOPA DOMINGUERA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE PESCADO CON ARROZ	POTAJE DE ACELGAS CON GARBANZOS
TERNERA CON TOMATE Y ARROZ BLANCO	MUSLO DE POLLO CON ADOBO CANARIO	PASTA CONCHA CON TOMATE Y PAVO	FILETITOS DE CERDO CON MOJO CILANTRO Y PAPAS GUIADAS	PESCADO AL HORNO
FRUTA	ENSALADA DE PASTA	PLÁTANO ECOLÓGICO	FRUTA	ENSALADA TROPICAL
PAN INTEGRAL	GELATINA	PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	GELATINA
	PAN BLANCO			PAN BLANCO

Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17
CREMA DE ZANAHORIA	RANCHO CANARIO CON JUDIAS	POTAJE DE ESPINACAS CON GARBANZOS	SOPA DE AVE CON HIERBABUENA	PURE DE VERDURAS
PASTA BOLOÑESA	ATÚN ADOBADO CON PAPAS AL VAPOR	TORTILLA ESPAÑOLA	TERNERA EN SALSA CON MENESTRA REHOAGDA	POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS DOLLAR
FRUTA	GELATINA	ENSALADA DE LA HUERTA	FRUTA	GELATINA
PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	PLÁTANO ECOLÓGICO	PAN BLANCO	PAN BLANCO
		PAN INTEGRAL		

Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22	Jueves 23	Viernes 24
LENTEJAS COMPUESTAS	SOPA DOMINGUERA CON GARBANZOS Y FIDEOS	CREMA DE CALABACIN	PURE DE BERROS	PURE DE CALABAZA
PESCADO AL HORNO CON MOJO VERDE Y PAPAS GUIADAS	PAVO ASADO	CARNE CON PAPAS	POLLO CON TOMATE Y ARROZ BLANCO	PASTA CON TOMATE Y ATÚN
FRUTA	ENSALADA DE LA CASA	PLÁTANO ECOLÓGICO	FRUTA	GELATINA
PAN INTEGRAL	GELATINA	PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	PAN BLANCO
	PAN BLANCO			

Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	Viernes 31
SOPA DE POLLO CON FIDEOS	POTAJE DE ACELGAS CON LEGUMBRES	RANCHO CANARIO	SOPA DE PESCADO CON ARROZ	PURE DE ZANAHORIA
CHIPIRONES	PASTA BOLOÑESA	POLLO FIESTA Y PAPAS CON MOJO ROJO	TERNERA CON TOMATE Y PAPAS ENCEBOLLADAS	TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA TROPICAL	GELATINA	PLÁTANO ECOLÓGICO	FRUTA	ENSALADA VARIADA
FRUTA	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL	PAN BLANCO	GELATINA
PAN INTEGRAL				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.

