

MENÚ JUNIO 2023 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

COMIDA		CENA		COMIDA		CENA	
Jueves	Crema de verduras. Sajonia en salsa con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Lunes	Ensalada de arroz. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Verdura. Empanada. Fruta.	1	19
Viernes	Risotto a la carbonara. Merluza a la gallega. Yogur.	Verdura. Empanada. Fruta.	Martes	Pasta con tomate. Magro en salsa con patata panadera. Fruta.	Gazpacho. Pescado. Yogur.	2	20
Lunes	Judías verdes con patata. Merluza a la roma con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Fruta.	Miércoles	Crema de calabacín. Pollo asado al limón con ensalada. Fruta.	Verdura. Tortilla. Fruta.	5	21
Martes	Ensalada de pasta. Tortilla de patata con menestra. Fruta.	Puré de patata. Pescado. Fruta.	Jueves	Menú especial fin de curso.	Ensalada. Pescado. Fruta.	6	22
Miércoles	Arroz con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Verdura. Hamburguesa. Fruta.	Viernes	DÍA NO LECTIVO.	Verdura. Pollo. Fruta.	7	23
Jueves	Crema de verduras. Lomo asado en salsa con ensalada. Fruta.	Ensalada. Conejo. Lácteo.	Lunes	* Pasta salteada con verduras. Boquerones con ensalada. Fruta.	Ensalada. Hamburguesa. Fruta.	8	26
Viernes	Fideuá. Pollo asado con ensalada. Yogur.	Verdura. Huevos rellenos. Fruta.	Martes	* Arroz con tomate. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	9	27
Lunes	Judías verdes rehogadas con bacon. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Ensalada. Ternera. Fruta.	Miércoles	* Crema de verduras. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Ensalada. Ternera. Fruta.	12	28
Martes	Arroz con alcachofas. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Verdura. Tortilla. Lácteo.	Jueves	* Lentejas estofadas con verduras. Tortilla francesa con ensalada. Fruta.	Puré de patata. Pescado. Fruta.	13	29
Miércoles	Pasta salteada con queso. Merluza en salsa con pimientos de piquillo. Yogur.	Ensalada. Pollo. Fruta.	Viernes	* Judías verdes con patata. Pollo al chilindrón. Yogur.	Verdura. Empanada. Fruta.	14	30
Jueves	Crema de verduras. Ragout de ternera con zanahoria baby. Fruta.	Verdura. Pescado. Lácteo.				15	
Viernes	Lentejas estofadas con verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.				16	

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.
* ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
* ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
* ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o ternera. Pasta sin huevo.
* ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
* ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.

* MENÚ ESPECIAL SUMMER CAMP