



MENÚ INFANTIL JUNIO 2.021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>. Sopa de verduras con estrellitas 1</p> <p>.Salchichas frescas de pollo con guisantes salteados</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Potaje de garbanzos 2</p> <p>. Revuelto de huevo con patatas y beicon- ENSALADA 1</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Paella con pollo 3</p> <p>. Berenjenas con miel de caña - ENSALADA 2</p> <p>. Pan integral </p>	<p>. Espirales boloñesa 4</p> <p>. Rosada al horno con ajo, perejil y limón- ENSALADA 3</p> <p>. Pan blanco     </p> <p>. Helado     </p>
<p>. Sopa de puchero con lagrimitas 7</p> <p>. Filete de merluza al horno con ajo, perejil y limón - ENSALADA 4</p> <p>. Pan blanco    </p>	<p>. Crema de verduras con picatoste 8</p> <p>. Cinta de lomo al horno con patatas fritas</p> <p>. Pan integral  </p>	<p>. Lentejas estofadas con verduras 9</p> <p>. Huevos cocidos en salsa de tomate y arroz blanco rehogado</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Lacitos con salsa pesto 10</p> <p>. Filete de pescado empanado - ENSALADA 5</p> <p>. Pan integral     </p>	<p>. Salmorejo 11</p> <p>. Hamburguesa de ternera con pan burger y lechuga</p> <p>. Helado   </p>
<p>. Arroz blanco con tomate frito 14</p> <p>. Lomo de merluza al horno- ENSALADA 1</p> <p>. Pan blanco  </p>	<p>. Macarrones integrales con chorizo y queso rallado 15</p> <p>. Tortilla francesa con brócoli al vapor</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Alubias blancas estofadas con verduras 16</p> <p>. Pechuga de pavo a la plancha- ENSALADA 6</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Crema de calabaza con picatoste 17</p> <p>. Rosada al horno con judías verdes salteadas</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Ensalada de patata y salmón 18</p> <p>. Jamoncitos de pollo al horno - ENSALADA 2</p> <p>. Pan blanco   </p> <p>. Helado   </p>
<p>. Tabulé 21</p> <p>. Estofado de ternera con patata asada</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Ensalada de garbanzos 22</p> <p>. Tortilla de patatas con champiñones salteados</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Macarrones con salsa de tomate y queso 23</p> <p>. Varitas de merluza - ENSALADA 4</p> <p>. Pan blanco    </p>	<p>ENSALADA 1: Ensalada Mezclum, tomate, cebolla y maíz</p> <p>ENSALADA 2: Lechuga iceberg, brotes variados, remolacha cocida y aceitunas verdes</p> <p>ENSALADA 3: Col blanca, col lombarda , zanahoria y manzana</p> <p>ENSALADA 4: Lechuga iceberg, espinacas, cebolla morada y maíz</p> <p>ENSALADA 5: Lechuga iceberg, canónigos , pipas de calabaza, zanahoria y vinagreta con mostaza</p> <p>ENSALADA 6: Tomate, aceitunas negras, albahaca fresca y queso fresco</p>	
<p>ALÉRGICOS:  Gluten  Huevo  Lácteos  Pescado  Apio  Sésamo  Mostaza</p> <p>Cada día habrá fruta variada de temporada. Para la elaboración de todos los platos se ha utilizado aceite de oliva virgen extra y sal yodada. El mismo menú será adaptado SIN GLUTEN- SIN LÁCTEOS- SIN CERDO- SIN FRITOS.</p>				