




































































MENÚ ESCUELA DE VERANO 2.021- Julio

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>. Arroz blanco con tomate frito 28</p> <p>. Filete de pescado empanado al horno - ENSALADA 1</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Crema de verduras 29</p> <p>con picatoste</p> <p>. Albóndigas de ternera y pollo con cous cous</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Potaje de garbanzos 30</p> <p>. Tortilla francesa y gazpacho</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Sopa de verduras con fideitos 1</p> <p>. Pechuga de pavo a la plancha - ENSALADA 3</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Macarrones integrales con beicon 2</p> <p>y queso rallado</p> <p>. Rosada al horno con ajo, perejil y limón- ENSALADA 4</p> <p>. Pan blanco</p> <p>. Helado    </p>
<p>. Fideos salteados 5</p> <p>con jibia y ali oli</p> <p>. Merluza frita - ENSALADA 2</p> <p>. Pan blanco      </p>	<p>. Sopa de puchero con 6</p> <p>estrellitas</p> <p>. Cinta de lomo al horno con patatas fritas</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Lentejas estofadas con verduras 7</p> <p>. Tortilla de patatas con pepino aliñado</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Paella con pollo 8</p> <p>. Berenjenas con miel de caña y gazpacho</p> <p>. Pan integral </p>	<p>. Espirales con pavo 9</p> <p>. Lomo de merluza al horno con ajo, perejil y limón - ENSALADA 1</p> <p>. Pan blanco</p> <p>. Helado     </p>
<p>. Sopa de verduras con lagrimitas 12</p> <p>. Filete de pescado empanado al horno con menestra de verduras</p> <p>. Pan blanco     </p>	<p>. Crema de calabaza con picatoste 13</p> <p>. Salchichas frescas de pollo con patatas al horno</p> <p>. Pan integral  </p>	<p>. Alubias blancas estofadas 14</p> <p>con verduras</p> <p>. Huevos cocidos en salsa de tomate y arroz blanco rehogado</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Lacitos con salsa pesto 15</p> <p>. Filete de pescado con tomate y mozzarella - ENSALADA 3</p> <p>. Pan integral    </p>	<p>. Salmorejo 16</p> <p>. Hamburguesa de ternera con pan burger-lechuga- cebolla - tomate</p> <p>. Helado   </p>
<p>. Arroz blanco con tomate frito 19</p> <p>. Lomo de merluza al horno con patata, cebolla y zanahoria</p> <p>. Pan blanco  </p>	<p>. Espaguetis con ajo perejil y queso 20</p> <p>rallado</p> <p>. Tortilla francesa con brócoli al vapor</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Lentejas estofadas con verduras 21</p> <p>. Cinta de lomo al horno con cous cous</p> <p>. Pan blanco   </p>	<p>. Crema de verduras con picatoste 22</p> <p>. Jibia frita - ENSALADA 5</p> <p>. Pan integral   </p>	<p>. Sopa de puchero con estrellitas 23</p> <p>. Pizza - ENSALADA 1</p> <p>. Pan blanco</p> <p>. Helado    </p>



MENÚ ESCUELA DE VERANO 2.021- Julio

. Paella marinera **26**
. Tortilla francesa - ENSALADA 4
. Pan blanco     

. Ensalada de garbanzos **27**
. San Jacobo de pollo y queso con patatas fritas
. Pan integral   

. Macarrones boloñesa **28**
. Lomo de bacalao al horno - ENSALADA 2
. Pan blanco     

. Ensaladilla de patata **29**
. Pechuga de pavo a la plancha con zanahorias rehogadas
. Pan integral 

. Fideos salteados con champiñones **30**
y ali oli
. Varitas de merluza con gazpacho
. Pan blanco
. Helado     

Ensalada 1: Lechuga Batavia, tomate, maíz y aceitunas negras

Ensalada 2: Tomate, pepino, cebolla y queso fresco

Ensalada 3: Ensalada mezclum, col, tomate y zanahoria rallada

Ensalada 4: Lechuga iceberg, espinacas, tomate y zanahoria rallada

Ensalada 5: Tomate, albahaca fresca y aceitunas verdes

ALÉRGICOS:  Gluten  Huevo  Lácteos  Pescado  Moluscos  Apio  Sésamo  Dióxido de azufre y sulfitos  Soja

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 menú será adaptado SIN GLUTEN- SIN LÁCTEOS- SIN CERDO- SIN FRITOS.