



MENÚ GENERAL JUNIO 2.022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>ENSALADA 1: Ensalada Mezclum, tomate, cebolla y maíz ENSALADA 2: Lechuga iceberg, brotes variados, remolacha cocida y aceitunas verdes ENSALADA 3: Col blanca, col lombarda, zanahoria y manzana ENSALADA 4: Lechuga iceberg, espinacas, cebolla morada y maíz ENSALADA 5: Lechuga iceberg, canónigos, pipas de calabaza, zanahoria y vinagreta con mostaza ENSALADA 6: Tomate, aceitunas negras, albahaca fresca y queso fresco</p>		<p>. Ensalada de garbanzos 1 . Revuelto de huevo con patatas y beicon-ENSALADA 1 . Pan blanco  </p>	<p>. Fideos salteados con merluza y ali oli 2 . Berenjenas fritas con miel de caña - ENSALADA 2 . Pan integral    </p>	<p>. Patatas aliñadas con salmón, cebolla, perejil y aceite de oliva virgen extra 3 . Alitas de pollo al horno con guisantes salteados . Pan blanco . Helado   </p>
<p>. Paella con pollo 6 . Filete de rosada al horno con ajo, perejil y limón - ENSALADA 3 . Pan blanco  </p>	<p>. Ensalada César 7 . Cinta de lomo al horno con patatas fritas . Pan integral   </p>	<p>. Lentejas estofadas con verduras 8 . Huevos cocidos en salsa de tomate y cous cous . Pan blanco   </p>	<p>. Lacitos con chorizo fresco y queso rallado 9 . Filete de pescado empanado al horno - ENSALADA 4 . Pan integral    </p>	<p>. Salmorejo 10 . Hamburguesa de ternera con pan burger-lechuga- cebolla - tomate . Helado   </p>
<p>. Arroz blanco con salsa de tomate frito 13 . Lomo de merluza al horno- ENSALADA 5 . Pan blanco   </p>	<p>. Macarrones integrales con salsa carbonara / Macarrones integrales con ajo y perejil 14 . Tortilla francesa con brócoli al vapor . Pan integral   </p>	<p>. Ensalada de alubias blancas 15 . Pechuga de pavo a la plancha- ENSALADA 6 . Pan blanco  </p>	<p>. Crema de calabaza con picatoste 16 . Jibia frita con judías verdes salteadas . Pan integral   </p>	<p>. Ensaladilla rusa 17 . Jamoncitos de pollo al horno - ENSALADA 1 Pan blanco . Helado    </p>
<p>. Ensalada de pasta 20 . Salchichas frescas de pollo al horno- ENSALADA 2 . Pan blanco  </p>	<p>. Lentejas estofadas con verduras 21 . Tortilla francesa con champiñones salteados . Pan integral   </p>	<p>. Salmorejo 22 . Estofado de ternera con patata asada . Pan blanco  </p>	<p>. Arroz blanco con salsa de tomate frito 23 . Varitas de merluza - ENSALADA 3 . Pan integral     . Helado</p>	<p>Cada día ofreceremos gazpacho fresquito.</p>



MENÚ GENERAL JUNIO 2.022

ALÉRGENOS:  Gluten  Huevo  Lácteos  Pescado  Moluscos  Apio  Sésamo  Soja  Mostaza

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.