



# MENÚ INFANTIL JUNIO 2.022

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

ALÉRGICOS:  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.



***MENÚ INFANTIL JUNIO 2.022***