



MENÚ GENERAL JUNIO 2.023

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 y zanahoria rallada</i> ENSALADA 6: <i>Tomate, aceitunas negras, albahaca fresca y queso fresco</i> CADA DÍA OFRECEREMOS GAZPACHO FRESQUITO.</p>			<p>. Fideos salteados con merluza y ali oli 1 . Tortilla francesa con guisantes salteados . Pan integral</p> 	<p>. Arroz blanco con tomate frito 2 . Berenjenas rebozadas con miel de caña- ENSALADA 1 . Pan blanco</p> 
<p>. Lacitos con chorizo fresco 5 y queso rallado . Filete de pescado empanado al horno - ENSALADA 2 . Pan blanco</p> 	<p>. Salmorejo/Crema de verduras 6 . Jamoncitos de pollo al horno con patata asada . Pan integral</p> 	<p>. Lentejas estofadas con verduras 7 . Huevos cocidos con salsa de tomate y judías verdes salteadas . Pan blanco</p> 	<p>. Paella marinera 8 . Rosada al horno con ajo, perejil y limón - ENSALADA 3 . Pan integral</p> 	<p>. Ensalada César 9 . Cinta de lomo al horno con patatas fritas . Pan blanco . Helado</p> 
<p>. Arroz 5 delicias 12 . Lomo de merluza al horno- ENSALADA 4 . Pan blanco</p> 	<p>. Macarrones integrales con salsa carbonara / Macarrones integrales con ajo y perejil 13 . Tortilla francesa con brócoli al vapor . Pan integral</p> 	<p>. Ensalada de alubias blancas (tomate, cebolla, maíz, atún) 14 . Pinchitos de pollo con cous cous . Pan blanco</p> 	<p>. Crema de calabaza con picatoste 15 . Jibia frita con ali oli - ENSALADA 5 . Pan integral</p> 	<p>. Patatas aliñadas con ajo, perejil y AOVE 16 . Hamburguesa de ternera con pan burger lechuga-tomate-cebolla . Pan blanco . Helado</p> 
<p>. Espirales con salsa pesto 19 . Lomo de merluza al horno- ENSALADA 6 . Pan blanco</p> 	<p>. Lentejas estofadas con verduras 20 . Tortilla de patatas con champiñones salteados . Pan integral</p> 	<p>. Salmorejo /Crema de verduras 21 . Estofado de cerdo con arroz basmati . Pan blanco</p> 	<p>. Ensalada de judías verdes y atún 22 . Rosada y calamares fritos - ENSALADA 1 . Pan integral</p> 	<p>23 BUFFET VARIADO Fin de curso</p>
<p>ALÉRGENOS:  Gluten  Huevo  Lácteos  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Apio  Soja  Dióxido de azufre y sulfitos  Sésamo  Frutos de cáscara  Altramuces  Mostaza  Cacahuets</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>				