



MENÚ INFANTIL JUNIO 2.023

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 y zanahoria rallada ENSALADA 6: Tomate, aceitunas negras, albahaca fresca y queso fresco CADA DÍA OFRECEREMOS GAZPACHO FRESQUITO.</p>			<p>. Cazuela de fideos con merluza 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>. 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>. Sopa de verduras con fideitos 9 . Cinta de lomo al horno con patatas fritas . Pan blanco . Helado</p> 
<p>. Arroz blanco con tomate frito 12 . Lomo de merluza al horno- ENSALADA 4 . Pan blanco</p> 	<p>. Macarrones integrales con ajo y perejil 13 . Tortilla francesa con brócoli al vapor . Pan integral</p> 	<p>. Potaje de alubias blancas 14 . Pinchitos de pollo con cous cous . Pan blanco</p> 	<p>. Crema de calabaza con picatoste 15 . Jibia frita - ENSALADA 5 . Pan integral</p> 	<p>. Patatas aliñadas con ajo, perejil y AOVE 16 . Hamburguesa de ternera con pan burger y rodaja de tomate . 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>. Crema de verduras 21 . Estofado de cerdo con arroz basmati . Pan blanco</p> 	<p>. Sopa de puchero con estrellitas 22 . Rosada frita - ENSALADA 1 . Pan integral</p> 	<p>. Macarrones con tomate frito 23 . Jamoncitos de pollo al horno con picadillo de tomate y maíz . Pan blanco . Helado</p> 

ALÉRGICOS:  Gluten  Huevo  Lácteos  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Apio  Soja  Dióxido de azufre y sulfitos  Sésamo  Frutos de cáscara  Altramuces  Mostaza  Cacahuets

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.