



JUNIO 2019

MENU BASAL

COLEGIOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Lentejas estofadas Tortilla española con ensalada 3 Yogur 7	4 Sopa de fideos 1 Lomo al horno con arroz, guisantes y zanahoria baby 12 Fruta	5 Ensaladilla Rusa 3-4 Merluza a la romana con brecol 3-4 Flan 7	6 Crema de calabacín y zanahoria 12 Pollo estofado con fideos y champiñones 1-12 Fruta	7 Ensalada primavera Guiso de calamar 14 Yogur 7
10 Crema de calabaza y jengibre 12 Espaguettis bolognesa 1 Fruta	11 Empanada de pollo 1 Guiso de caella con verduritas 4 Yogur 7	12 Sopa de estrella 1 Carne guisada estilo tradicional 12 Fruta	13 Ensalada de farfalle 1-2-3-4 Merluza rebozada con judía 3-4 Yogur 7	14 Ensalada tropical 2-3-4 Albóndigas con arroz 12 Fruta
17 Crema de zanahoria y puerro 12 Lasaña de carne 1-3-6-7 Fruta	18 Arroz tres delicias 3-6 Tortilla española con ensalada de lechuga y tomate 3 Yogur 7	19 Coditos con chorizo 1 Merluza con rodaja de tomate 4 Fruta	20 Pizza de jamón y queso 1-6-7 Churrasco con patata Bizcocho casero 3-7	21 Ensalada golosa 3-6 Milanesa de pollo con arroz 1 Fruta
24	25	26	27	28
				Revisado: María Rodríguez Esteve Técnico en Dietética y Nutrición Departamento de Calidad DNI.: 76.895.939-Q

INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

