

Menú de: JUNIO 2024 Sin huevo



Lunes

3 Kcal 730 HC 94 Lip 27 Prot 27

Sopa s/h de Fideos

Filete de pollo
Ensalada de tomate y cebolla



Fruta de temporada

10 Kcal 558 HC 58 Lip 23 Prot 29

Brócoli rehogado con ajito y cebolla pochada
Albóndigas de cerdo con salsa de verduras
Patatas fritas.
Fruta de temporada

17 Kcal 607 HC 92 Lip 12 Prot 32

Macarrones con tomate (hasta tercero)
Ensalada de pasta (aceitunas, jamón york y maíz)
Pez San Pedro al horno con ajo y perejil
Ensalada lechuga y remolacha
Fruta de temporada

Martes

4 Kcal 634 HC 91 Lip 18 Prot 27

Arroz blanco con tomate frito

Hamburguesa de vacuno a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria

Yogurt

11 Kcal 715 HC 101 Lip 23 Prot 26

Espirales s/h con tomate (hasta tercero)
Ensalada de pasta (aceitunas, jamón york y maíz)
Cinta de lomo
Natillas

18 Kcal 598 HC 79 Lip 24 Prot 14

Crema de calabaza natural (hasta tercero)
Salmorejo
Lomo asado
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

Miércoles

5 Kcal 718 HC 99 Lip 21 Prot 30

Garbanzos jardinera (hasta tercero)
Ensalada de garbanzos (tomate, maíz)

Parmentier con boloñesa

Fruta de temporada

12 Kcal 610 HC 77 Lip 22 Prot 26

Vichyssoise
Cuarto trasero de pollo asado con miel, romero y limón
Arroz blanco

Fruta de temporada

19 Kcal 693 HC 83 Lip 23 Prot 36

Garbanzos jardinera (hasta tercero)
Ensalada de garbanzos (tomate, maíz)
Solomillo de pollo (churrasquitos)
Patatas asadas

Helado

Jueves

6 Kcal 598 HC 70 Lip 23 Prot 27

Crema de zanahoria natural (hasta tercero) / Gazpacho

Magro de cerdo estofado al estilo tradicional

Patatas asadas
Fruta de temporada

13 Kcal 763 HC 84 Lip 33 Prot 32

Alubias blancas estofadas al estilo tradicional (hasta tercero)
Ensalada de alubias (tomate, maíz)
Finger de pollo
Ensalada lechuga y tomate
Fruta de temporada

20 Kcal 687 HC 96 Lip 20 Prot 29

Arroz blanco con tomate frito
Caldera de cerdo Duroc en salsa especiada y orégano
Salteado bicolor

Fruta de temporada

Viernes

7 Kcal 660 HC 94 Lip 20 Prot 27

Macarrones s/h con tomate (hasta 3º)

Ensalada de pasta (aceitunas, jamón york y maíz)

Suprema de merluza a la gallega
Salteado bicolor
Yogurt (hasta 5 años) / Flas

14 Kcal 695 HC 95 Lip 21 Prot 30

Arroz con tomate (hasta tercero)
Ensalada de arroz (aceituna, maíz y tomate)
Salmón en salsa de naranja
Menestra
Yogurt (hasta 5 años) / Flas

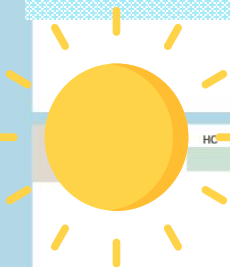
21 Kcal 640 HC 83 Lip 21 Prot 24

Crema verduras (nido e infantil)
Panini de jamón de york y queso
Patatas fritas

Yogurt (hasta 5 años) / Flas



VACACIONES DE VERANO



HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

Kcal HC Lip Prot

HC Lip

Kcal

OBJETIVO DEL MES: ME LAVO LAS MANOS ANTES DE COMER

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos de ámbito nacional

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.