



MENÚ

MENU VEGETARIANO

JUNIO 2021

Lunes	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
	CREMA DE VERDURAS	POTAJE DE BERROS	CREMA DE CALABACIN	PURE DE CALABAZA
	ARVEJAS COMPUESTAS SIN JAMON	VERDURAS AL HORNO CON MOJO VERDE	TORTILLA ESPAÑOLA	HAMBURGUESA VEGETAL EN SALSA
	FRUTA	PAPAS AL VAPOR	QUESO	PAPAS PANADERAS
	PAN BLANCO	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
		PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
LENTEJAS COMPUESTAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE ZANAHORIA	POTAJE DE ACELGAS CON GARBANZOS	PURE DE CALABAZA
TORTILLA FRANCESA	PAELLA DE VERDURAS	HAMBURGUESA VEGETAL CON TOMATE	VERDURAS AL HORNO CON MOJO ROJO	LASAÑA VEGETAL
TOMATES ALIÑADOS	FRUTA	PAPAS CUADRITO	ENSALADA VARIADA	FRUTA
YOGUR	PAN BLANCO	PLÁTANO	YOGUR	PAN INTEGRAL*
PAN INTEGRAL*		PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	

Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
POTAJE DE ESPINACAS CON GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA	PURE DE CALABACIN	LENTEJAS COMPUESTAS	PURE DE VERDURAS
HAMBURGUESA VEGETAL	TORTILLA ESPAÑOLA	ROLLITOS PRIMAVERA	ENSALADA DE ARROZ	PASTA CON TOMATE Y VERDURAS
PAPAS ENCEBOLLADAS	TOMATE CON OREGANO	HABICHUELAS REHOGADAS	YOGUR	FRUTA
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*		

Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
PURE DE CALABAZA	PURE DE VERDURAS	CREMA DE BERROS	PURE DE ZANAHORIA	PURE DE CALABACIN
HAMBURGUESA VEGETAL CON TOMATE	GARBANZOS COMPUESTOS	TORTILLA ESPAÑOLA ROLLITOS DE PRIMAVERA	VERDURAS AL HORNO CON MOJO VERDE	PAELLA DE VERDURAS
ARROZ BLANCO	FRUTA	YOGUR	PAPAS GUIADAS	FRUTA
YOGUR	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PLÁTANO	PAN INTEGRAL*
PAN INTEGRAL*			PAN BLANCO	

Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves	Viernes
CREMA DE ZANAHORIA	PURE DE ESPINACAS	CREMA DE VERDURAS		
TORTILLA ESPAÑOLA	MENESTRA AL HORNO CON MOJO ROJO	JUDIAS COMPUESTAS		
QUESO	PAPAS AL VAPOR	ARROZ BLANCO		
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO		
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*		

* Pan integral 11%

Los pescados que empleamos son: merluza, atún y abadejo.

La fruta puede variar en función del punto de madurez.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.

