



MENÚ

MENU SIN FRUTOS SECOS

JUNIO 2021

Lunes	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
	RANCHO CANARIO	POTAJE DE BERROS	CREMA DE CALABACIN	SOPA DE PESCADO CON ARROZ
	FILETITOS DE CERDO	PESCADO AL HORNO CON MOJO VERDE	TORTILLA ESPAÑOLA	PAVO EN SALSA DE TOMATE
	MENESTRA DE VERDURAS	PAPAS AL VAPOR	ENSALADA CAMPERA	PAPAS PANADERAS
	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
LENTEJAS COMPUESTAS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AVE CON HIERBABUENA	POTAJE DE ACELGAS CON GARBANZOS	PURE DE CALABAZA
JAMONCITOS DE POLLO CON ADOBO CANARIO	PAELLA DE CARNE	TERNERA ASADA	PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO	PASTA CON TOMATE Y PAVO
PAPAS AL VAPOR		PAPAS CUADRITO	ENSALADA VARIADA	
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
POTAJE DE ESPINACAS CON GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA MARINERA	LENTEJAS COMPUESTAS	PURE DE VERDURAS
ATUN ADOBADO	TORTILLA ESPAÑOLA	POLLO A LA RIOJANA	LOMO DE CERDO EN SALSA	PASTA CON SALSA BOLOÑESA
PAPAS ENCEBOLLADAS	TOMATE CON OREGANO	MENESTRA REHOGADA	PAPAS PANADERAS	
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
PURE DE CALABAZA	RANCHO CANARIO CON JUDIAS	CREMA DE BERROS	SOPA DOMINGUERA CON FIDEOS Y GARBANZOS	PURE DE CALABACIN
TERNERA ASADA	PECHUGA DE POLLO ASADA	TORTILLA ESPAÑOLA	PESCADO ENCEBOLLADO	PAELLA MARINERA
ARROZ BLANCO	ENSALADA VARIADA		PAPAS GUIADAS	
YOGUR	FRUTA	YOGUR	PLÁTANO	FRUTA
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves	Viernes
CREMA DE ZANAHORIA	SOPA DE POLLO CON FIDEOS	CREMA DE VERDURAS		
TORTILLA ESPAÑOLA	ABADEJO AL HORNO CON MOJO ROJO	ESTOFADO DE TERNERA CON GUISANTES		
ENSALADA CAMPERA	PAPAS AL VAPOR			
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.

Menús elaborados y revisados por nuestro equipo de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

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.

