



MENÚ

MENU VEGETARIANO

MAYO 2021

Lunes 3	Martes 4	Miércoles 5	Jueves 6	Viernes 7
CREMA DE CALABAZA	PURE DE ACELGAS	POTAJE DE VERDURAS CON JUDIAS	PURE DE ZANAHORIA	PURE DE CALABACIN
VERDURAS AL HORNO CON MOJO VERDE	ROLLITOS DE PRIMAVERA	MACARRONES CON TOMATE Y VERDURAS	HAMBURGUESA VEGETAL CON TOMATE	TORTILLA ESPAÑOLA
PAPAS GUIASADAS	PISTO DE VERDURAS		ARROZ BLANCO	TOMATES CON OREGANO
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 10	Martes 11	Miércoles 12	Jueves 13	Viernes 14
CREMA DE CALABAZA Y CALABACIN	PURE DE ESPINACAS	LENTEJAS COMPUESTAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE CALABAZA
HAMBURGUESA VEGETAL EN SALSA	PAELLA DE VERDURAS	MENESTRA CON MOJO ROJO	TORTILLA FRANCESA	GARBANZOS COMPUESTOS
PAPAS ENCEBOLLADAS		PAPAS DOLLAR	ENSALADA DE LA CASA	
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 17	Martes 18	Miércoles 19	Jueves 20	Viernes 21
PURE DE ZANAHORIA	POTAJE DE VERDURAS CON LEGUMBRES	CREMA DE CALABAZA	PURE DE ACELGAS	CREMA DE CALABACIN
HAMBURGUESA VEGETAL	VERDURAS AL HORNO CON MOJO VERDE	TORTILLA ESPAÑOLA	ROLLITO PRIMAVERA	LASAÑA VEGETAL
ARROZ BLANCO	PAPAS AL VAPOR	ENSALADA MIXTA SIN ATUN	SALTEADO DE VERDURAS	
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 24	Martes 25	Miércoles 26	Jueves 27	Viernes 28
POTAJE DE VERDURAS	PURE DE BUBANGO	LENTEJAS COMPUESTAS	PURE DE ESPINACAS	POTAJE DE BERROS CON JUDIAS
ENSALADA DE ARROZ	PAELLA DE VERDURAS	VERDURAS AL HORNO CON MOJO ROJO	TORTILLA ESPAÑOLA	HAMBURGUESA VEGETAL EN SALSA
		PAPAS HORNEADAS	TOMATES CON OREGANO	PAPAS ARRUGADAS
YOGUR	FRUTA	FRUTA	YOGUR	PLÁTANO
PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL*

Lunes 31	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
CREMA DE CALABAZA Y CALABACIN				
PASTA CON TOMATE, OREGANO Y QUESO				
YOGUR				
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.

