

MENÚ DE COMEDOR MAYO 2.021



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA	3 Sopa cocido (Fideos, carne de ternera, huesos de cerdo , pollo zanahoria, apio, nabo, chirivía, cardos, garbanzos y col) Pollo al horno con champiñones Melocotón en almíbar	4 Potaje (Garbanzos, carne de vacuno y de cerdo, tomate, ajos, cebolla, cardos, patatas y zanahoria) Merluza rebozada con ensalada de tomate y maíz Flan	5 Hervido (Patata, judía fina , cebolla y zanahoria) Pechuga rebozada con ensalada de tomate y maíz. Fruta de temporada	6 Arroz caldoso (Judías verdes, pimiento, tomate, pollo, conejo, cardos y nabo) Calamares a la romana con ensalada de lechuga y tomate. Fruta de temporada	7 Fideuà (Pescado de “morralla” gambas, calamares, sepia, mejillones, fideos, tomate, pimiento, ajo, perejil y cebolla Huevo duro con ensalada de atún, tomate, lechuga y aceitunas. Helado
2ª SEMANA	10 Macarrones (Carne picada de cerdo, tomate y cebolla) Figuritas de pescado con ensalada de tomate y maíz. Fruta de temporada	11 Lentejas guisadas (Carne de vacuno y de cerdo, tomate, cebolla, cardos, patatas y zanahoria) Tortilla de patatas con ensalada de tomate y lechuga. Fruta de temporada	12 Sopa jardinera (Tiburones ,cebolla, puerro, zanahoria, apio) Bacalao al horno con patatas fritas Yogur	13 Crema de calabacín (Patata, puerro, calabacín, quesitos) Hamburguesa con ensalada de tomate y lechuga Fruta de temporada	14 Paella valenciana (Pollo, conejo, costillas de cerdo, albóndigas de carne, pimiento, habichuelas y tomate) Pechuga de pavo con ensalada de lechuga, atún, tomate y aceitunas. Helado
3ª SEMANA	17 Arroz a la cubana (Tomate frito, huevo) Jamón de pavo con ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada	18 Espaguetis boloñesa (Carne picada de cerdo, tomate y cebolla) Tortilla francesa con ensalada de tomate y lechuga Fruta de temporada	19 Puré de verduras (Zanahoria, cebolla, apio, puerro, patata y calabacín) Pollo a la parisina Natillas	20 Potaje (Garbanzos, carne de vacuno y de cerdo, tomate, ajos, cebolla, cardos, patatas y zanahoria) Caballa en aceite con tomate, aceitunas y maíz Fruta de temporada	21 Fideuà (Pescado de “morralla” gambas, calamares, sepia, mejillones, fideos, tomate, pimiento, ajo, perejil y cebolla Queso lonchas con ensalada de atún, tomate, lechuga, huevo duro y aceitunas. Helado
4ª SEMANA	24 Lentejas guisadas (Carne de vacuno y de cerdo, tomate, cebolla, cardos, patatas y zanahoria) Limanda rebozada con ensalada de tomate y maíz Flan	25 Arroz al horno (Carne de cerdo y vacuno, tomate, ajos, pimentón dulce, nabo, garbanzos) Jamón de York. con ensalada de tomate y lechuga Fruta de temporada	26 Hervido (Patata, judía fina , cebolla y zanahoria) Lomo con tomate y guarnición Fruta de temporada	27 Espaguetis carbonara (nata, champiñones y beicon) Palitos de merluza con ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada	28 Paella valenciana (Pollo, conejo, costillas de cerdo, albóndigas de carne, pimiento, habichuelas y tomate) Pechuga de pavo con ensalada de lechuga, atún, tomate y aceitunas. Helado
5ª SEMANA	31 Arroz caldoso (Judías verdes, pimiento, tomate, pollo, conejo, cardos y nabo) Tortilla de atún con ensalada de maíz y tomate. Fruta de temporada				

"Les informamos que para dar conformidad al Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este centro pone a su disposición la información sobre alérgenos de los menús mensuales.

¡Si algún niño/a tuviese alguna intolerancia alimentaria a estos alérgenos debe comunicarlo mediante certificado médico para que pueda ser atendido debidamente!

Si desean cualquier consulta o aclaración sobre el menú escolar pregunte en Secretaría" Gracias por su colaboración.