

MENÚ JUNIO 2021 – MARIA INMACULADA-BASAL



		-MARTES 1- 1-31 Sopa de cocido (1,3) 2-24 Cocido completo	-MIÉRCOLES 2- 1-73 Patatas con costillas 2-68 Cazón adobado (3,1,7) G-13 Arroz hervido	-JUEVES 3-	-VIERNES 4-
COMIDA OFERTADA		Manzana	Pera	FESTIVO	1-71 Arroz con pollo 2-80, G-18 Merluza a la marinera con guarnición de huevo cocido (7,2,11,14,3)
CENA PROPUESTA		Filete de merluza a la plancha con guarnición de palitos de zanahoria	Crema de puerros Solomillo de pavo al horno	Tostas de pan con queso fresco y tomate Crema de calabaza	Filete de ternera empanado con patatas al vapor
		Yogur	Melocotón	Pera	Postre lácteo
	-LUNES 7-	-MARTES 8-	-MIÉRCOLES 9-	-JUEVES 10-	-VIERNES 11-
COMIDA OFERTADA	1-66 Guisantes salteados con patata cocida y magro (2,8) 2-73 Merluza a la espalda (7)	1-69 Arroz del señorito (2,7,8) 2-40 Tortilla de queso (3,6) G-12 Palitos de pepino	1-54 Crema de calabacín 2-75 Hamburguesa de pollo y pavo (6,11) G-10 Patata panadera	1-65 Alubias jardinera (11) 2-74 Sardina asada (7) G-01 Menestra de verduras (11)	1-68 Sopa de picadillo (1,3) 2-76 Lomo con tomate (11) G-11 Picadillo de tomate y pepino Yogur (6)
CENA PROPUESTA	Pollo en salsa de nata y champiñones	Salmón al horno con pimientos	Huevos rellenos	Spaghetis de calabacín con atún	Crema de zanahoria Filete de pavo a la plancha
		Melón	Manzana	Melocotón	Plátano
	-LUNES 14-	-MARTES 15-	-MIÉRCOLES 16-	-JUEVES 17-	-VIERNES 18-
COMIDA OFERTADA	1-75 Berenjenas rellenas (6) 1-03 Tortilla de patata (3) G-03 Gajos de tomate al natural	1-23 Espirales carbonara (3,1,6) 2-78, G-10 Pollo en pepitoria con patata panadera (3,11,13)	1-25 Crema de guisantes y puerro (2,8) 2-47 Salmón a la naranja (7) G-16 Ensalada de lechuga y tomate	1-16 Paella mixta (2,14,11) 2-51 Perca en salsa Mery (7) G05-Zanahoria rehogada	COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO Hamburguesa completa con patatas fritas. Pera.(2,5,6,10,13,11)
	Manzana	Plátano	Yogur (6)	Sandía	

CENA PROPUESTA	Ensalada de lechuga, maíz, tomate y espárragos Croquetas de bacalao Yogur	Bacalao al horno con tomates asados Melón	Lomitos de cerdo con salsa de manzana Piña	Tortilla francesa con jamón Plátano	Crema de calabaza Lenguado a la plancha Manzana
---------------------------	---	--	---	--	---

Todas las comidas se sirven acompañadas de una porción de pan y agua

Y recuerda...



LEYENDA DE ALÉRGENOS

Elaborado por:

1-Gluten; 2-Crustáceos; 3- Huevos; 4-Cacahuete; 5- Soja; 6-Lácteos

Sara Jurado González, tecnóloga de alimentos

7-Pescado; 8-Apio; 9-Mostaza; 10- Sésamo; 11- Dióxido de azufre y sulfitos

12- Altramuces; 13-Frutos de cáscara; 14-Moluscos