



JUNIO 2021

MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
0  0  0  0  0  0	1  CREMA DE CALABACIN  12  MACARRONES BOLOÑESA  1-12 YOGUR 7	2  ENSALADILLA  4-3  MERLUZA A LA ROMANA CON BRECOL Y PATATA  4-1-3 FRUTA 0	3  ENSALADA DE PASTA (pasta, pimiento, zanahoria, guisantes, pavo, maíz, tomate natural, albahaca)  1  JAMON ASADO CON PIMIENTOS, PATATAS Y CHAMPIÑONES  12 FRUTA 0	4  PAELLA DE VERDURAS  0  BACALAO AL HORNO CON PATATA PANADERA  4-12 YOGUR 7
7  POTAJE DE ALUBIAS 0  TORTILLA CON ENSALADA  3 FRUTA 0	8  ESPIRALES CON TOMATE 1  MERLUZA AL HORNO CON COLIFLOR  4 YOGUR 7	9  ARROZ TRES DELICIAS 3-2  GUIISO DE CERDO CON ZANAHORIA Y GUISANTES  12 FRUTA 0	10  CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE 12  FIDEUÁ DE RAPE  1-12-4 FLAN 7	11  JUDÍAS CON JAMÓN 0  POLLO AL HORNO CON ARROZ  12 FRUTA 0
14  LENTEJAS CON CHORIZO 0  LOMO AL HORNO CON ENSALADA MIXTA  12 FRUTA 0	15  ENSALADA TROPICAL (lechuga, piña, cangrejo) 2-3-4  MACARRONES CON CARNE  1-12 YOGUR 7	16  EMPANADA DE POLLO 1  PAELLA DE PESCADO  4-2-14-12 FRUTA 0	17  CREMA DE CALABAZA 12  GUIISO DE COSTILLA CON PATATITAS Y VERDURA  12 YOGUR 7	18  CODITOS CON TOMATE Y OREGANO 1  MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA Y OLIVAS  4-1-3 FRUTA 0
21  PIZZA DE JAMÓN Y QUESO 1-7-6  ALITAS DE POLLO CON PATATA ASADA Y SALSA KETCHUP  12 POSTRE ESPECIAL FIN DE CURSO 1-3-7-8-6	22  ENSALADA DE ARROZ CON JUDÍAS 0  TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA  3 FRUTA 0	0  0  0  0  0  0  0	0  0  0  0  0  0  0	0  0  0  0  0  0  0
0  0  0  0  0  0	0  0  0  0  0  0	0  0  0  0  0  0	0  0  0  0  0  0	0  0  0  0  0  0

**INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:** Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

