

Menú Junio 2018

Colegio Luis Solana

													DÍA 1											
													FESTIVO											
DÍA 4					DÍA 5				DÍA 6				DÍA 7				DÍA 8							
	Coliflor rehogada (coliflor,aceite,sal) Salchichas de pollo al horno con salsa de tomate casera (salchichas, tomate natural, azúcar, sal y aceite) Champiñones salteados Fruta, pan, agua y yogur				Pasta con tomate (Pasta y tomate triturado y frito) Atún con tomate al horno (Atún,cebolla,harina,tomate triturado, tomate frito) Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche				Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria) Rapollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche				Patatas riojanas (Patatas, chorizo, pimientos, ajo y cebolla) Tortilla francesa con queso (huevo, queso y aceite) Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche				Judías blancas estofadas (alubias, patata, zanahoria, pimientos, tomate triturado y frito, ajo y cebolla) Merluza al horno (pescado, cebolla y aceite) Ensalada de tomate y cebolla Fruta, pan, agua y leche							
V.N.	808,4	29,4	52,2971	62,6	790,0	34,8	28,169	106,5	833,7	36,4	34,005	101,3	841	30,2	46,5	78,9	793,8	41,5	27,8	98,4				
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Lácteo				Verdura + Carne + Fruta				Patata + Pescado + Lácteo				Arroz + Ave + Fruta				Verdura + Huevo + Fruta							
DÍA 11					DÍA 12				DÍA 13				DÍA 14				DÍA 15							
	Pasta gratinada (Pasta, tomate triturado y frito, y queso) Limanda al horno (pescado, cebolla y aceite) Zanahorias al ajillo Fruta, pan, agua y leche				Lentejas estofadas (lentejas, patata, pimientos, cebolla, ajo, tomate triturado y frito, y zanahoria) Tortilla de patata con calabacín (huevo, patata, calabacín y aceite) Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan, agua y leche				Crema de calabaza (calabaza, patata y aceite) Hamburguesa de ternera Patatas panadera Fruta, pan integral, agua y yogur				Arroz con tomate (Arroz, tomate triturado y frito, y ajo) Cazón encebollado (pescado azul, cebolla, laurel y aceite) Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche				Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria) Rapollo rehogado Fruta, pan, agua y leche							
V.N.	832,6	36,9	31,2	108,6	811,5	34,9	32,0	102,0	787,4	27,1	42,2	79,9	814,8	31,5	27,2	118,8	833,7	36,4	34,0	101,3				
Propuesta Cenas	Patata + Carne + Fruta				Verdura + Pescado + Lácteo				Verdura + Huevo + Fruta				Pasta + Carne + Fruta				Arroz + Pescado + Lácteo							
DÍA 18					DÍA 19				DÍA 20				DÍA 21											
	Judías verdes con tomate (judías verdes, tomate triturado y frito, aceite y sal) Albóndigas mixtas en salsa (carne mixta, harina, cebolla, ajo y aceite) Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y yogur				Puré de calabacín (calabacín, patata y aceite) Crujiente de bacalao (bacalao, ajo, perejil, copos de maíz y harina de trigo) Guisantes salteados Fruta, pan, agua y leche				Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido) Cocido completo (garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria) Rapollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche				Ensalada mixta (lechuga, tomate,atún) Pizza de jamón y queso (base pan, tomate, jamón york,queso mozzarella,oregano) HELADO pan, agua y leche											
V.N.	828,5	22,2	48,6	78,9	858,4	22,0	40,6	104,3	834	36,40	34,0	101,3	836,35	30,8	36,0	103,6								
Propuesta Cenas	Patata + Ave + Fruta				Arroz + Carne + Fruta				Patata + Verdura + Lácteo				Pasta + Huevo + Fruta											

¡FELIZ VERANO!





¡FELIZ VERANO!

VALORACIÓN NUTRICIONAL (V.N.): Energía / Proteínas / Lípidos / Hidratos Carbono

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

1 VASO DE LECHE: 130 Kcal, 6,6 g de Lípidos, 7,4 g de Proteínas y 10 g de Hidratos de carbono; 1 YOGUR: 105 Kcal, 2,4 g de Lípidos, 3,8 g de Proteínas y 16,1 g de Hidratos de carbono

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

Menú sin Frutos Secos - Junio 2018

Colegio Luis Solana

					DÍA 1	
					FESTIVO	
DÍA 4		DÍA 5		DÍA 6		
Propuesta Cenas	Coliflor rehogada (coliflor,ajo,aceite)	Pasta con tomate (Pasta y tomate triturado y frito)	Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido)	Patatas riojanas (Patatas, chorizo, pimientos, ajo y cebolla)	Judías blancas estofadas (alubias, patata, zanahoria, pimientos, tomate triturado y frito, ajo y cebolla)	
	Salchichas de pollo al horno con salsa de tomate casera (salchichas, tomate natural, azúcar, sal y aceite)	Sardinas con tomate al horno (Pescado azul ,cebolla,tomate triturado, tomate frito)	Cocido completo (garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)	Tortilla francesa con queso (huevo, queso y aceite)	Merluza al horno (pescado, cebolla y aceite)	
	Champiñones salteados Fruta, pan, agua y yogur	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	Ensalada de tomate y cebolla Fruta, pan, agua y leche	
Patata + Pescado + Lácteo		Verdura + Carne + Fruta		Patata + Pescado + Lácteo		
DÍA 11		DÍA 12		DÍA 13		
Propuesta Cenas	Pasta gratinada (Pasta, tomate triturado y frito, y queso)	Lentejas estofadas (lentejas, patata, pimientos, cebolla, ajo, tomate triturado y frito, y zanahoria)	Crema de calabaza (calabaza, patata y aceite)	Arroz con tomate (Arroz, tomate triturado y frito, y ajo)	Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido)	
	Limanda al horno (pescado, cebolla y aceite)	Tortilla de patata con calabacín (huevo, patata, calabacín y aceite)	Hamburguesa de ternera	Cazón encebollado (pescado azul, cebolla, laurel y aceite)	Cocido completo (garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)	
	Zanahorias al ajillo Fruta, pan, agua y leche	Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan, agua y leche	Patatas panadera Fruta, pan integral, agua y yogur	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	Repollo rehogado Fruta, pan, agua y leche	
Patata + Carne + Fruta		Verdura + Pescado + Lácteo		Verdura + Huevo + Fruta		
DÍA 18		DÍA 19		DÍA 20		
Propuesta Cenas	Judías verdes con tomate (judías verdes, tomate triturado y frito, aceite y sal)	Puré de calabacín (calabacín, patata y aceite)	Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido)	Ensalada mixta (lechuga, tomate,atún)	¡FELIZ VERANO! 	
	Albóndigas mixtas en salsa (carne mixta, harina, cebolla, ajo y aceite)	Bacalao al horno (pescado, cebolla y aceite)	Cocido completo (garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)	Pizza de jamón y queso (base pan, tomate, jamón york,queso mozzarella,oregano)		
	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y yogur	Guisantes salteados Fruta, pan, agua y leche	Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche	Lácteo, pan, agua y leche		
Patata + Ave + Fruta		Arroz + Carne + Fruta		Patata + Verdura + Lácteo		
Patata + Ave + Fruta		Arroz + Carne + Fruta		Patata + Verdura + Lácteo		

LÁCTEOS SIN FRUTOS SECOS

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

Menú sin Proteína de la Leche de Vaca - Junio 2018

Colegio Luis Solana

DÍA 1					FESTIVO				
DÍA 4		DÍA 5		DÍA 6		DÍA 7		DÍA 8	
	Coliflor rehogada (coliflor, ajo, aceite) Salchichas de pollo al horno con salsa de tomate casera (salchichas, tomate natural, azúcar, sal y aceite) Champiñones salteados Fruta, pan, agua y yogur de soja	Pasta con tomate (Pasta y tomate triturado y frito) Sardinas con tomate al horno (Pescado azul, cebolla, tomate triturado, tomate frito) Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche de soja		Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido) Cocido sin cerdo (garbanzos, carne magra de ave y ternera, patata y zanahoria) Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche de soja		Patatas estofadas (patatas, pimientos, zanahoria, cebolla, ajo y orégano) Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche de soja		Judías blancas estofadas (alubias, patata, zanahoria, pimientos, tomate triturado y frito, ajo y cebolla) Merluza al horno (pescado, cebolla y aceite) Ensalada de tomate y cebolla Fruta, pan, agua y leche de soja	
Propuesta Cenas	Patata + Pescado + Postre s/l	Verdura + Carne + Fruta		Patata + Pescado + Postre s/l		Arroz + Ave + Fruta		Verdura + Huevo + Fruta	
DÍA 11		DÍA 12		DÍA 13		DÍA 14		DÍA 15	
	Pasta napolitana (Pasta, tomate triturado y frito, ajo) Limanda al horno (pescado, cebolla y aceite) Zanahorias al ajillo Fruta, pan, agua y leche de soja	Lentejas estofadas (lentejas, patata, pimientos, cebolla, ajo, tomate triturado y frito, y zanahoria) Tortilla de patata con calabacín (huevo, patata, calabacín y aceite) Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan, agua y leche de soja		Crema de calabaza (calabaza, patata y aceite) Filete de lomo sajonia plancha Patatas panadera Fruta, pan integral, agua y yogur de soja		Arroz con tomate (Arroz, tomate triturado y frito, y ajo) Cazón encebollado (pescado azul, cebolla, laurel y aceite) Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche de soja		Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido) Cocido sin cerdo (garbanzos, carne magra de ave y ternera, patata y zanahoria) Repollo rehogado Fruta, pan, agua y leche de soja	
Propuesta Cenas	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Postre s/l		Verdura + Huevo + Fruta		Pasta + Carne + Fruta		Arroz + Pescado + Postre s/l	
DÍA 18		DÍA 19		DÍA 20		DÍA 21			
	Judías verdes con tomate (judías verdes, tomate triturado y frito, aceite y sal) Filete de pechuga de pollo plancha Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y yogur de soja	Puré de calabacín (calabacín, patata y aceite) Bacalao al horno (pescado, cebolla y aceite) Guisantes salteados Fruta, pan, agua y leche de soja		Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido) Cocido sin cerdo (garbanzos, carne magra de ave y ternera, patata y zanahoria) Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche de soja		Ensalada mixta (lechuga, tomate, atún) Salchichas de pollo con tomate Yogur de soja, pan, agua y leche de soja			
Propuesta Cenas	Patata + Ave + Fruta	Arroz + Carne + Fruta		Patata + Verdura + Postre s/l		Pasta + Huevo + Fruta			

¡FELIZ VERANO!



FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

Menú sin leche - Junio 2018

Colegio Luis Solana

					DÍA 1	
					FESTIVO	
DÍA 4		DÍA 5		DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
Propuesta Cenas	Coliflor en tempura	Pasta con tomate <i>(Pasta y tomate triturado y frito)</i>	Sopa de cocido <i>(fideos y caldo de cocido)</i>	Patatas riojanas <i>(Patatas, chorizo, pimientos, ajo y cebolla)</i>	Judías blancas estofadas <i>(alubias, patata, zanahoria, pimientos, tomate triturado y frito, ajo y cebolla)</i>	
	Salchichas de pollo al horno con salsa de tomate casera <i>(salchichas, tomate natural, azúcar, sal y aceite)</i>	Atún con tomate al horno <i>(Atún,cebolla,harina,tomate triturado, tomate frito)</i>	Cocido completo <i>(garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)</i>	Tortilla francesa con queso <i>(huevo, queso y aceite)</i>	Merluza al horno <i>(pescado, cebolla y aceite)</i>	
	Champiñones salteados Fruta, pan, agua y yogur de soja	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche de soja	Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche de soja	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche de soja	Ensalada de tomate y cebolla Fruta, pan, agua y leche de soja	
	Patata + Pescado + Postre s/l	Verdura + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Postre s/l	Arroz + Ave + Fruta	Verdura + Huevo + Fruta	
DÍA 11		DÍA 12		DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
Propuesta Cenas	Pasta gratinada <i>(Pasta, tomate triturado y frito, y queso)</i>	Lentejas estofadas <i>(lentejas, patata, pimientos, cebolla, ajo, tomate triturado y frito, y zanahoria)</i>	Crema de calabaza <i>(calabaza, patata y aceite)</i>	Arroz con tomate <i>(Arroz, tomate triturado y frito, y ajo)</i>	Sopa de cocido <i>(fideos y caldo de cocido)</i>	
	Limanda al horno <i>(pescado, cebolla y aceite)</i>	Tortilla de patata con calabacín <i>(huevo, patata, calabacín y aceite)</i>	Hamburguesa de ternera	Cazón encebollado <i>(pescado azul, cebolla, laurel y aceite)</i>	Cocido completo <i>(garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)</i>	
	Zanahorias al ajillo Fruta, pan, agua y leche de soja	Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan, agua y leche de soja	Patatas panadera Fruta, pan integral, agua y yogur de soja	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche de soja	Repollo rehogado Fruta, pan, agua y leche de soja	
	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Postre s/l	Verdura + Huevo + Fruta	Pasta + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Postre s/l	
DÍA 18		DÍA 19		DÍA 20	DÍA 21	<div>¡FELIZ VERANO!</div> 
Propuesta Cenas	Judías verdes con tomate <i>(judías verdes, tomate triturado y frito, aceite y sal)</i>	Puré de calabacín <i>(calabacín, patata y aceite)</i>	Sopa de cocido <i>(fideos y caldo de cocido)</i>	Ensalada mixta <i>(lechuga, tomate,atún)</i>		
	Albóndigas mixtas en salsa <i>(carne mixta, harina, cebolla, ajo y aceite)</i>	Crujiente de bacalao <i>(bacalao, ajo, perejil, copos de maíz y harina de trigo)</i>	Cocido completo <i>(garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)</i>	Pizza de jamón y queso <i>(base pan, tomate, jamón york,queso mozzarella,oregano)</i>		
	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y yogur de soja	Guisantes salteados Fruta, pan, agua y leche de soja	Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche de soja	Yogur de soja,pan, agua y leche		
Patata + Ave + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Patata + Verdura + Postre s/l	Pasta + Huevo + Fruta			

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA. (NO PLÁTANO)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ

Menú sin Huevo - Junio 2018

Colegio Luis Solana

					DÍA 1		
					FESTIVO		
DÍA 4		DÍA 5		DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	
Propuesta Cenas	Coliflor rehogada <i>(coliflor,ajo,aceite)</i> Salchichas de pollo al horno con salsa de tomate casera <i>(salchichas, tomate natural, azúcar, sal y aceite)</i> Champiñones salteados Fruta, pan, agua y yogur	Pasta s/hvo con tomate <i>(Pasta y tomate triturado y frito)</i> Sardinas con tomate al horno <i>(Pescado azul ,cebolla,tomate triturado, tomate frito)</i> Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	Sopa de cocido (pasta s/hvo) <i>(fideos y caldo de cocido)</i> Cocido completo <i>(garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)</i> Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche	Patatas riojanas <i>(Patatas, chorizo, pimientos, ajo y cebolla)</i> Pechuga de pollo plancha Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	Judías blancas estofadas <i>(alubias, patata, zanahoria, pimientos, tomate triturado y frito, ajo y cebolla)</i> Merluza al horno <i>(pescado, cebolla y aceite)</i> Ensalada de tomate y cebolla Fruta, pan, agua y leche		
	Patata + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Arroz + Ave + Fruta	Verdura + Patata + Fruta		
	DÍA 11		DÍA 12		DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
	Propuesta Cenas	Pasta s/hvo napolitana <i>(Pasta, tomate triturado y frito, y queso)</i> Limanda al horno <i>(pescado, cebolla y aceite)</i> Zanahorias al ajillo Fruta, pan, agua y leche	Lentejas estofadas <i>(lentejas, patata, pimientos, cebolla, ajo, tomate triturado y frito, y zanahoria)</i> Lomo sajonia plancha Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan, agua y leche	Crema de calabaza <i>(calabaza, patata y aceite)</i> Hamburguesa de ternera Patatas panadera Fruta, pan integral, agua y yogur	Arroz con tomate <i>(Arroz, tomate triturado y frito, y ajo)</i> Cazón encebollado <i>(pescado azul, cebolla, laurel y aceite)</i> Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	Sopa de cocido (pasta s/hvo) <i>(fideos y caldo de cocido)</i> Cocido completo <i>(garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)</i> Repollo rehogado Fruta, pan, agua y leche	
Patata + Carne + Fruta		Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Pasta + Fruta	Pasta + Carne + Fruta	Arroz + Pescado + Lácteo		
DÍA 18		DÍA 19		DÍA 20	DÍA 21	<div>¡FELIZ VERANO!</div> 	
Propuesta Cenas		Judías verdes con tomate <i>(judías verdes, tomate triturado y frito, aceite y sal)</i> Albóndigas mixtas en salsa <i>(carne mixta, harina, cebolla, ajo y aceite)</i> Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y yogur	Puré de calabacín <i>(calabacín, patata y aceite)</i> Bacalao al horno <i>(pescado, cebolla y aceite)</i> Guisantes salteados Fruta, pan, agua y leche	Sopa de cocido (pasta s/hvo) <i>(fideos y caldo de cocido)</i> Cocido completo <i>(garbanzos, carne magra de ave y ternera , chorizo, tocino, patata y zanahoria)</i> Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche	Ensalada mixta <i>(lechuga, tomate,atún)</i> Salchichas de pollo con tomate Lácteo, pan, agua y leche		Pasta + Pescado + Fruta
	Patata + Ave + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Patata + Verdura + Lácteo				

LÁCTEOS SIN HUEVO

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

Menú sin Cerdo - Junio 2018

Colegio Luis Solana

					DÍA 1
					FESTIVO
DÍA 4		DÍA 5		DÍA 6	
Propuesta Cenas	Coliflor rehogada (coliflor, ajo, aceite)	Pasta con tomate (Pasta y tomate triturado y frito)	Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido)	DÍA 7	
	Salchichas de pollo al horno con salsa de tomate casera (salchichas, tomate natural, azúcar, sal y aceite)	Atún con tomate al horno (Atún, cebolla, harina, tomate triturado, tomate frito)	Cocido sin cerdo (garbanzos, carne magra de ave y ternera, patata y zanahoria)	Patatas estofadas (patatas, zanahoria, pimientos, cebolla, ajo y orégano)	
	Champiñones salteados Fruta, pan, agua y yogur	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche	Tortilla francesa con queso (huevo, queso y aceite)	
	Patata + Pescado + Lácteo	Verdura + Carne + Fruta	Patata + Pescado + Lácteo	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	
				Arroz + Ave + Fruta	
				Verdura + Huevo + Fruta	
DÍA 11		DÍA 12		DÍA 13	
Propuesta Cenas	Pasta gratinada (Pasta, tomate triturado y frito, y queso)	Lentejas estofadas (lentejas, patata, pimientos, cebolla, ajo, tomate triturado y frito, y zanahoria)	Crema de calabaza (calabaza, patata y aceite)	DÍA 14	
	Limanda al horno (pescado, cebolla y aceite)	Tortilla de patata con calabacín (huevo, patata, calabacín y aceite)	Hamburguesa de ternera	Arroz con tomate (Arroz, tomate triturado y frito, y ajo)	
	Zanahorias al ajillo Fruta, pan, agua y leche	Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan, agua y leche	Patatas panadera Fruta, pan integral, agua y yogur	Cazón encebollado (pescado azul, cebolla, laurel y aceite)	
	Patata + Carne + Fruta	Verdura + Pescado + Lácteo	Verdura + Huevo + Fruta	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y leche	
				Pasta + Carne + Fruta	
				Arroz + Pescado + Lácteo	
DÍA 18		DÍA 19		DÍA 20	
Propuesta Cenas	Judías verdes con tomate (judías verdes, tomate triturado y frito, aceite y sal)	Puré de calabacín (calabacín, patata y aceite)	Sopa de cocido (fideos y caldo de cocido)	DÍA 21	
	Filete de pollo plancha	Crujiente de bacalao (bacalao, ajo, perejil, copos de maíz y harina de trigo)	Cocido sin cerdo (garbanzos, carne magra de ave y ternera, patata y zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, atún)	
	Ensalada de lechuga Fruta, pan, agua y yogur	Guisantes salteados Fruta, pan, agua y leche	Repollo rehogado Fruta, pan integral, agua y leche	Salchichas de pollo con tomate	
	Patata + Ave + Fruta	Arroz + Carne + Fruta	Patata + Verdura + Lácteo	HELADO pan, agua y leche	
				Pasta + Huevo + Fruta	

¡FELIZ VERANO!



FRUTA VARIADA y de TEMPORADA.

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ