



MENU ESCUELA DE VERANO – DIETA

# JUNIO Y JULIO

Del 24 de Junio al 31 de Julio



LUNES-24	MARTES-25	MIÉRCOLES-26	JUEVES-27	VIERNES-28
Pasta cocida	Patata cocida	Arroz cocido	Patata cocida	Pasta cocida
Tortilla francesa	Merluza plancha	Pollo plancha	Pavo plancha	Merluza plancha
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES-01	MARTES-02	MIÉRCOLES-03	JUEVES-04	VIERNES-05
Pasta cocida	Arroz cocido	Patata cocida	Pasta cocida	Arroz cocido
Merluza plancha	Pavo plancha	Merluza plancha	Pollo plancha	Pavo plancha
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES-08	MARTES-09	MIÉRCOLES-10	JUEVES-11	VIERNES-12
Pasta cocida	Patata cocida	Arroz cocido	Patata cocida	Arroz cocido
Merluza plancha	Pollo plancha	Merluza plancha	Pollo plancha	Pavo plancha
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES-15	MARTES-16	MIÉRCOLES-17	JUEVES-18	VIERNES-19
Pasta cocida	Patata cocida	Arroz cocido	Patata cocida	Arroz cocido
Pollo plancha	Pavo plancha	Merluza plancha	Pollo plancha	Merluza plancha
Yogurt	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta





MENU ESCUELA DE VERANO – DIETA

# JUNIO Y JULIO

Del 24 de Junio al 31 de Julio



LUNES-22	MARTES-23	MIÉRCOLES-24	JUEVES-25	VIERNES-26
Pasta cocida	Arroz cocido	Patata cocida	Arroz cocido	Patata cocida
Pollo plancha	Pavo plancha	Merluza plancha	Pollo plancha	Merluza plancha
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LUNES-29	MARTES-30	MIÉRCOLES-31		
Pasta cocida	Arroz plancha	Patata cocida		
Pollo plancha	Pavo plancha	Merluza plancha		
Yogurt	Fruta	Fruta		





MENU ESCUELA DE VERANO – DIETA

# JUNIO Y JULIO

*Del 24 de Junio al 31 de Julio*



## INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

- Todas las salsas se realizan de manera natural con espesantes naturales, no son precocinadas.
- Utilizamos especias naturales para cocinar.
- Los pescados son según disponibilidad de mercado con las siguientes variantes: merluza, lenguado, bacalao, bonito y tilapia.
- Tanto la mahonesa como el aceite de ajo se elaboran en el día y con liofilizados para evitar riesgos.
- La fruta es natural no se dan frutas en almíbar.
- Todas las legumbres son naturales, no son precocinadas.
- Los yogures son blancos azucarados sin colorantes.
- Se cocina con aceite de oliva y de girasol.
- El aliño de las ensaladas es de aceite de oliva.
- Las alergias o intolerancias deben de avisarse y justificarse con certificado médico.
- No se realizarán adaptaciones del menú a menos que estén justificadas.
- Las dietas tienen ser notificadas por teléfono.
- En los servicios de días no escolares (SDNE) el colegio permanecerá cerrado excepto para los alumnos que hayan contratado este servicio.

