



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.

