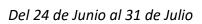


MENU ESCUELA DE VERANO – INFANTIL

JUNIO Y JULIO





LUNES 24	MAADTEC 25	MUÉDCOLES 25	ILIEVES 27	VIEDNES 20
LUNES-24	MARTES-25	MIÉRCOLES-26	JUEVES-27	VIERNES-28
Macarrones boloñesa gratinados (tomate, carne picada, cebolla y queso)	Ensaladilla (patata, guisantes, aceitunas, zanahoria y mayonesa)	Garbanzos estofados con verduras	Ensalada de col Americana	Ensalada Valenciana (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla y huevo)
Ensalada de lechuga, pimiento, tomate, maíz y aceitunas	Merluza al horno con verduras	Pollo al ajillo con ensalada	Hamburguesa completa y patatas deluxe	Fideuà de marisco
Fruta	Fruta	Fruta	Plátano y chocolate	Fruta
			DÍA INTERNACIONAL EEUU	
Bocadillo de jamón york	Plátano y leche	Sandwich vegetal	Bocadillo de pavo y queso fresco	Bocadillo de mortadela y zumo
LUNES-01	MARTES-02	MIÉRCOLES-03	JUEVES-04	VIERNES-05
Espaguetis carbonara (nata, champiñones, cebolla y queso parmesano)	Gazpacho con picatostes	Ensalada de lentejas	Ensalada Griega (tomate, pepino, cebolla, aceitunas, queso feta, orégano)	Entremeses con ensalada
Varitas de merluza con tomate frito	Lomo al horno con patatas	Emperador al limón con verduras gratinadas	Musaka (berenjena, carne picada, cebolla, zanahoria, queso y bechamel)	Paella de verduras
Yogurt	Fruta	Fruta	Macedonia de frutas	Fruta
			DÍA INTERNACIONAL GRECIA	
Bocadillo de pavo y tomate natural	Plátano y leche	Sandwich de san millán	Bocadillo de jamón york	Bocadillo paté
LUNES-08	MARTES-09	MIÉRCOLES-10	JUEVES-11	VIERNES-12
Lazos vegetales allá norma (tomate, berenjena y albahaca)	Ensalada de garbanzos	Arroz aromático con verduras y tomate	Crema templada de zanahoria	Ensalada Mixta (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla y atún)
Bacalao a la portuguesa (patatas y cebolla) con ensalada	Muslitos de pollo barbacoa con verduras	Merluza rebozada con ensalada	Albóndigas suecas con puré de patata	Fideuà de costillas y coliflor
Fruta	Fruta	Fruta	Natillas de vainilla	Fruta
			DÍA INTERNACIONAL SUECIA	
Bocadillo de jamón york	Plátano y leche	Sandwich de pavo y queso crema	Bocadillo de mortadela	Bocadillo de nocilla y leche
LUNES-15	MARTES-16	MIÉRCOLES-17	JUEVES-18	VIERNES-19
Ensalada Huertana (lechuga rizada, tomate de ensalada, cebolla y pimiento rojo)	Lentejas estofadas con verduras y arroz	Salmorejo con virutas de jamón	Ensalada Caprese (tomate, queso fresco y albahaca)	Entremeses con ensalada
Lazos vegetales marineros (tomate, mejillones, gambas y cebolla)	Croquetas de pollo con ensalada	Merluza en salsa Mery con patatas al horno	Pizza Entrenaranjos	Arroz al horno
Yogurt	Fruta	Fruta	Helado	Fruta
			DÍA INTERNACIONAL	
Bocadillo de mortadela y			ITALIA	







MENU ESCUELA DE VERANO – INFANTIL

JUNIO Y JULIO



Del 24 de Junio al 31 de Julio

LUNES-22	MARTES-23	MIÉRCOLES-24	JUEVES-25	VIERNES-26
Tallarines con tomate y albahaca	Ensalada César	Ensalada Alemana (mostaza, pepinillos, apio, Frankfurt y cebolleta)	Arroz blanco con garbanzos	Ensalada Valenciana (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla y huevo)
Croquetas de jamón con ensalada	Chuleta de pavo con salsa de champiñones y queso	Merluza con tomate y verduras	Pollo al horno en salsa	Paella Valenciana
Fruta	Fruta	Fruta	Naranja con canela DÍA INTERNACIONAL INDIA	Fruta
Bocadillo de jamón york	Plátano y leche	Sandwich vegetal	Bocadillo de jamón york y leche	Bocadillo de san millán
LUNES-29	MARTES-30	MIÉRCOLES-31		
Macarrones 4 quesos con carne picada	Estofado de garbanzos	Ensaladilla (patata, guisantes, aceitunas, zanahoria y mayonesa)		
Ensalada mediterránea (tomate, pepino, cebolla, pimiento, aceitunas, lechuga y queso fresco)	Pollo al horno con limón y hierbas	Lomo adobado con verduras		
Yogurt	Fruta	Fruta		
Bocadillo de pavo y queso	Plátano y leche	Galletas y leche		

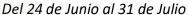






MENU ESCUELA DE VERANO – INFANTIL

JUNIO Y JULIO



Del 24 de

- Todas las salsas se realizan de manera natural con espesantes naturales, no son precocinadas.
- Utilizamos especias naturales para cocinar.

INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

- 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.



