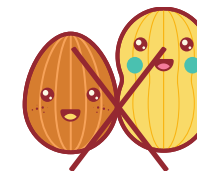


DIETA NO FRUTOS SECOS

CENTROS ESCOLARES

Mayo y Junio 2024



LUNES
06-MAY. -03-JUN.
CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA
FRICASE DE AVE A LA ANTIGUA
JARDINERA DE VERDURAS
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

MARTES
07-MAY. -04-JUN.
POTAJE DE JUDIAS BLANCAS
LASAÑA A LA BOLOÑESA II
PAN
YOGUR DE SABORES

MIÉRCOLES
08-MAY. -05-JUN.
SOPA DE CARNE
SALPICÓN DE ATÚN
PAPAS GUIADAS
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

JUEVES
09-MAY. -06-JUN.
PURÉ DE 7 VERDURAS
LENTEJAS COMPUESTAS
ARROZ BLANCO
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

VIERNES
10-MAY. -07-JUN.
POTAJE CASERO
TORTILLA CAMPERA
PAN INTEGRAL
FRUTA DE TEMPORADA

LUNES
13-MAY. -10-JUN.
SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO
ALBÓNDIGAS ESTOFADAS
ARROZ PILAW
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

MARTES
14-MAY. -11-JUN.
POTAJE DE JUDIAS PINTAS
ENSALADA DE PASTA INTEGRAL
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

MIÉRCOLES
15-MAY. -12-JUN.
CREMA DE ESPINACAS
LOMITOS DE FOGONERO CON MOJO VERDE
PAPAS GUIADAS
PAN
GELATINA

JUEVES
16-MAY. -13-JUN.
PURÉ DE PUERROS Y ZANAHORIAS
PIZZA CAPRICIOSA
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

VIERNES
17-MAY. -14-JUN.
RANCHO CANARIO
PECHUGA DE POLLO EMPANADA
ENSALADA DE COL Y ZANAHORIA
PAN INTEGRAL
FRUTA DE TEMPORADA

LUNES
20-MAY. -17-JUN.
CREMA DE BUBANGO
JAMONCITOS DE POLLO EN SALMOREJO
PAPAS PANADERAS
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

MARTES
21-MAY. -18-JUN.
PURÉ DE ACELGAS
GARBANZAS COMPUESTAS
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

MIÉRCOLES
22-MAY. -19-JUN.
SOPA DE PESCADO
LOMO DE CERDO AL HORNO
PISTO DE CALABACÍN
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

JUEVES
23-MAY. -20-JUN.
POTAJE DE VERDURAS
TORTILLA ESPAÑOLA
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

VIERNES
24-MAY. -21-JUN.
POTAJE DE LENTEJAS
MERLUZA REBOZADA
ENSALADA CARIBEÑA
PAN INTEGRAL
HELADO ST.

LUNES
27-MAY. -24-JUN.
POTAJE DE GARBANZOS
ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS Y PAPAS
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

MARTES
28-MAY. -25-JUN.
PURÉ DE CALABAZA
ARROZ A LA CUBANA
PAN
GELATINA

MIÉRCOLES
29-MAY. -26-JUN.
POTAJE DE BERROS
ATÚN CON MOJO CANARIO
PAPAS ARRUGADAS
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

JUEVES
30-MAY. -27-JUN.
CREMA CANARIA
CANELONES DE CARNE CON SALSA CASERA
PAN
FRUTA DE TEMPORADA

VIERNES
31-MAY. -28-JUN.
SOPA DE PUCHERO
CROQUETAS DE PESCADO
ENSALADA FRESCA
PAN INTEGRAL
FRUTA DE TEMPORADA

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú Basal la podrán obtener a través de su Centro Educativo. . En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D. 126/2015