



JUNIO Y JULIO

Del 22 de Junio al 31 de Julio



LUNES-22	MARTES-23	MIÉRCOLES-24	JUEVES-25	VIERNES-26
	<p>Macarrones boloñesa gratinados (tomate, carne picada, cebolla y queso)</p> <p>Ensalada de lechuga, pimiento, tomate, maíz y aceitunas</p> <p>Fruta</p>	FESTIVO	<p>Crema templada de zanahoria</p> <p>Albóndigas suecas con puré de patata</p> <p>Fruta </p> <p>DÍA INTERNACIONAL SUECIA</p>	<p>Ensaladilla (patata, guisantes, aceitunas, zanahoria y mayonesa)</p> <p>Pollo al horno con guarnición de ensalada mixta</p> <p>Fruta</p>
LUNES-29	MARTES-30	MIÉRCOLES-01	JUEVES-02	VIERNES-03
<p>Espaguetis carbonara (nata, champiñones, cebolla y queso parmesano)</p> <p>Croquetas de bacalao con tomate frito</p> <p>Yogurt</p>	<p>Gazpacho con picatostes</p> <p>Lomo al horno con patatas gratinadas</p> <p>Fruta</p>	<p>Lentejas estofadas con arroz</p> <p>Merluza con ajo y perejil con guarnición de ensalada huertana</p> <p>Fruta</p>	<p>Sopa griega (fideos, limón y pollo)</p> <p>Musaka (berenjena, carne picada, cebolla, zanahoria, queso y bechamel)</p> <p>Macedonia de frutas </p> <p>DÍA INTERNACIONAL GRECIA</p>	<p>Entremeses con ensalada Valenciana (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla y huevo)</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Fruta</p>
LUNES-06	MARTES-07	MIÉRCOLES-08	JUEVES-09	VIERNES-10
<p>Lazos vegetales alla norma (tomate, berenjena y albahaca)</p> <p>Lomo al ajillo con guarnición de verduras</p> <p>Fruta</p>	<p>Arroz a la cubana con tomate y huevo</p> <p>Varitas de merluza con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>Guisado de verduras</p> <p>Muslitos de pollo barbacoa con verduras</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada de col Americana</p> <p>Hamburguesa completa y patatas deluxe</p> <p>Plátano y chocolate </p> <p>DÍA INTERNACIONAL EEUU</p>	<p>Ensalada Mixta (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla y atún)</p> <p>Fideuà de pescado</p> <p>Fruta</p>
LUNES-13	MARTES-14	MIÉRCOLES-15	JUEVES-16	VIERNES-17
<p>Macarrones al pesto</p> <p>Longanizas con ensalada</p> <p>Yogurt</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Croquetas de pollo con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>Gazpacho con virutas de jamón</p> <p>Merluza en salsa Mery con patatas al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Crema de verduras italiana</p> <p>Pizza Entrenaranjos </p> <p>Helado</p> <p>DÍA INTERNACIONAL ITALIA</p>	<p>Entremeses con ensalada</p> <p>Arroz al horno</p> <p>Fruta</p>





JUNIO Y JULIO

Del 22 de Junio al 31 de Julio



LUNES-20	MARTES-21	MIÉRCOLES-22	JUEVES-23	VIERNES-24
Tallarines con tomate y albahaca Croquetas de jamón con ensalada Fruta	Ensalada César Chuleta de pavo con salsa de champiñones y queso Fruta	Ensalada Alemana (mostaza, pepinillos, apio, Frankfurt y cebolleta) Merluza con tomate y verduras Fruta	Arroz blanco con garbanzos Pollo al curry suave Naranja con canela DÍA INTERNACIONAL INDIA 	Entremeses con ensalada Valenciana (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla y huevo) Paella Valenciana Fruta
LUNES-27	MARTES-28	MIÉRCOLES-29	JUEVES-30	VIERNES-31
Macarrones boloñesa (tomate, carne picada, cebolla y queso) Croquetas de pollo con ensalada Yogurt	Patatas gratinadas Merluza al horno con guarnición de ensalada mixta Fruta	Ensaladilla (patata, guisantes, aceitunas, zanahoria y mayonesa) Lomo al ajillo al horno Fruta	Vichyssoise (crema fría de puerro y patata) Pollo a la provenzal (pollo cocinado con tomate y hierbas provenzales) Manzana asada DÍA INTERNACIONAL FRANCIA 	Entremeses con ensalada Fideuà de marisco Fruta

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 avisar y justificarse con certificado médico.
- No se realizarán adaptaciones del menú a menos que estén justificadas.
- Las dietas tienen que ser notificadas por teléfono.

