

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: Junio 2019

COLEGIO: - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
					VE: 0 HC: 0 PROT: 0 GT: 0
3 Coliflor salteada Albóndigas a la jardinera con arroz salteado Postre lácteo y pan	4 Patatas estofadas con verduras Merluza a la romana con ensalada Fruta y pan	5 Lentejas a la riojana Jamoncitos de pollo al chilindrón con ensalada Fruta y pan	6 Espaguetis con salsa de tomate Revuelto de queso con ensalada Fruta y pan	7 Garbanzos estofados Filete de lenguadina al horno con ensalada Fruta y pan	VE: 713 HC: 75 PROT: 31 GT: 31
10 Arroz a la napolitana Tortilla francesa de jamón york con ensalada Postre lácteo y pan	11 Alubias estofadas con verduras Pechuga de pollo empanada con ensalada Fruta y pan	12 Crema parmentier Filete de merluza a la donostiarra con ensalada Fruta y pan	13 Sopa de cocido Cocido completo Postre lácteo y pan	14 Salteado de judías verdes con patatas Rape a la romana con ensalada Fruta y pan	VE: 679 HC: 85 PROT: 32 GT: 25
17 Crema de verduras Filete de lenguadina empanada con ensalada Postre lácteo y pan	18 Lentejas estofadas con arroz Estofado de ternera con patatas dado Fruta y pan	19 Verduras salteadas Pollo asado con ensalada Fruta y pan	20 Alubias pintas estofadas con verduras Revuelto de champiñones con ensalada Fruta y pan	21 MENÚ FIN DE CURSO	VE: 662 HC: 73 PROT: 32 GT: 28
24 VACACIONES	25 VACACIONES	26 VACACIONES	27 VACACIONES	28 VACACIONES	VE: 0 HC: 0 PROT: 0 GT: 0