

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: Junio 2022

COLEGIO: - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Menestra de verduras (patata, guisantes, judía verde, zanahoria) Paella de pescado Fruta de temporada y pan integral	2 Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Escalope casero con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur de sabores y pan	3 Crema de zanahoria Pollo asado con pimientos verdes Fruta de temporada y pan integral
6 Sopa de cocido con pasta Estofado a la jardinera Fruta de temporada y pan	7 Salteado de judías verdes con patatas Pechuga de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria Yogur natural y pan	8 Arroz a la cubana (arroz, salsa de tomate) Filete de gallo en salsa verde Fruta de temporada y pan integral	9 Puré de verduras Hamburguesa a la plancha con pimientos Yogur de sabores y pan	10 Lentejas estofadas con verduras Gratén de huevos con bechamel Fruta de temporada y pan integral
13 Menestra de verdura salteada con jamón Tortilla de patata y calabacín con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan	14 Garbanzos estofados Rodaja de merluza en salsa Yogur natural y pan	15 Patatas guisadas Pollo asado al jugo con pimientos asados Fruta de temporada y pan integral	16 Espirales con salsa Aramark Lomo a la plancha con ensalada Yogur de sabores y pan	17 Alubias pintas estofadas Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan
20 Macarrones a la boloñesa San Jacobo con patatas chips Helado y pan	21 VACACIONES DE VERANO	22	23	24
27	28	29	30	