

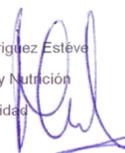


# MENÚ BASAL

# COLEGIOS

# JUNIO 2018

Revisado: María Rodríguez Estévez  
 Técnico en Dietética y Nutrición  
 Departamento de Calidad  
 DNI.: 76.895.939-Q



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<b>1 de junio</b> Ensalada tropical(2,3,4) Lomitos de merluza al limón con patata cocida (4) Fruta
<b>4 de junio</b> Lentejas estofadas Tortilla española c/ ensalada (3) Yogur(7)	<b>5 de junio</b> Sopa de fideos (1) Lomo al horno c/menestra Fruta	<b>6 de junio</b> Crema de zanahoria Bacalao c/arroz(4) Flan(7)	<b>7 de junio</b> Ensaladilla rusa (2,3,4) Muslito pollo horno c/coliflor Fruta	<b>8 de junio</b> Coditos c/tomate (1) Merluza a la romana c/ judías(3,4) Yogur(7)
<b>11 de junio</b> Crema de calabacín Cazuela de pescado c/arroz (4) Fruta	<b>12 de junio</b> Ensalada de pasta (1,2,3,4) Jamón asado c/brécol Natillas (7)	<b>13 de junio</b> Crema de calabaza Espaghetis bolognesa (1) Fruta	<b>14 de junio</b> Empanada de pollo (1) Guiso calamares c/patatas (14) Gelatina de fresa	<b>15 de junio</b> Ensalada griega (7) Albóndigas con arroz Fruta
<b>18 de junio</b> Ensalada primavera Lasaña de carne (1,2,3,7) Yogur(7)	<b>19 de junio</b> Crema de verduras Fideuá de pescado (1,4) Fruta	<b>20 de junio</b> Pizza de jamón y queso (1,7) Milanesa de pollo c/patatas(3) Natillas de chocolate (7)	<b>21 de junio</b> Arroz tres delicias(3,14) Churrasco c/ensalada Bizcocho casero(1,3)	

## Alérgenos



1-GLUTEN 2-CRUSTACEOS 3-HUEVOS 4-PESCADO 5-CACAHUETES 6-SOJA 7-LACTEOS 8-FRUTOS SECOS 9-APIO 10-MOSTAZA 11-SESAMO 12-SULFITOS 13-ALTRAMUZ 14-MOLUSCOS

En Calidus nos preocupamos de su alimentación.