



MAYO 2019

MENU BASAL

COLEGIOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 Ensaladilla rusa 3-4 Merluza romana con ensalada de lechuga y tomate 3-4 Flan de vainilla 7	3 Crema de zanahoria 12 Albóndigas con arroz y tomate 6-12 Fruta
6 Tallarines con tomate 1 Militos de pollo al horno con guisantes y zanahoria 12 Natillas 7	7 Lentejas estofadas Tortilla española con ensalada de lechuga, tomate y aceitunas 3 Fruta	8 Crema de calabaza 12 Fideuá de rape 1-4-12 Yogur 7	9 Sopa de estrella 1 Escalopines de cerdo con judías tiernas y patata 1-6 Fruta	10 Coditos con chorizo 1 Pescado al horno con ensalada de lechuga y tomate 4-12 Yogur 7
13 Sopa de cus-cus 1 Filete ruso con brecol 12 Yogur 7	14 Crema de calabacín 12 Bacalao con arroz 4-12 Gelatina de fresa	15 Judías verdes con patata y huevo 3 Lasaña de carne 1-3-6-7 Fruta	16 Espirales con queso 1-7 Pollo al horno con menestra de verdura 12 Yogur 7	17 FESTIVO
20 Crema de zanahoria y puerro 12 Fideos con carne 1-12 Yogur 7	21 Sopa de estrella 1 Jamón asado con verduritas 12 Fruta	22 Ensalada golosa Paella de mar y montaña 2-4-12-14 Fruta	23 Menestra con jamón Estofado de pavo 12 Flan de vainilla 7	24 Empanada de pollo 1 Merluza a la romana con brocoli 3-4 Fruta
27 Lentejas con chorizo Tortilla española con ensalada 3 Fruta	28 Ensalada de pasta 1-3-4 Lirio rebozado con judías 3-4 Yogur 7	29 Crema de verduras 9-12 Macarrones bolognesa 1-12 Fruta	30 Sopa de pasta 1 Merluza en salsa verde con patata y guisantes 4-12 Fruta	31 Pizza de atún 1-4-6-7 Milanesa de pollo con arroz blanco y champiñones 1 Bizcocho casero 1-3-7

**INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:** Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

