



MENÚ BASAL JUNIO 2017

COLEGIOS

Revisado: Maria Rodriguez Esteve
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
			1 de junio Sopa de fideos Jamón asado con verduras Fruta	2 de junio Lentejas con chorizo Merluza en salsa verde c/patatas y guisantes Yogur
5 de junio Crema de zanahoria Costilla guisada c/patatas Piña en almíbar	6 de junio Tallarines napolitana Filete de palometa a la romana c/brécol Yogur	7 de junio Sopa de estrellas Milanesa de cerdo c/ensalada Fruta	8 de junio Salteado de guisantes c/jamón Fogonero al horno con patatas Flan	9 de junio Ensalada tropical Filete ruso c/arroz Fruta
12 de junio Lentejas estofadas Tortilla española c/ensalada Fruta	13 de junio Crema de calabacín Spaghezzis bolognesa Yogur	14 de junio Judías c/chorizo Palometa a la vasca c/patatas Fruta	15 de junio Ensalada primavera Pollo guisado c/arroz Yogur	16 de junio Ensaladilla rusa Merluza a la romana c/patatas Gelatina de fresa
19 de junio Judías con huevo Fideuá de pescado Yogur	20 de junio Ensalada de pasta Lomo al horno con verduras Fruta	21 de junio Pizza de jamón y queso Churrasco c/ensalada Natillas de chocolate	22 de junio Sopa de letras Bacaladilla rebozada c/ensalada Fruta	23 de junio Crema de verduras Albóndigas con arroz Yogur

En Calidus Catering Services S.L trabajamos con DANONE que nos da garantías de calidad y variedad en los distintos lácteos que consumimos :
Yogur natural y de sabores, flan , natillas de vainilla y de chocolate y arroz con leche.
Además, cubrimos la gama de productos para alérgicos e intolerantes a la lactosa y a la proteína de la leche de vaca con su gama de SAVIA .