

# MENÚ SUMMER CAMP 2019 GENERAL

COMIDA		CENA	COMIDA		CENA
Lunes	Pasta con queso. Empanadillas con ensalada. Helado.	Verdura. Ternera. Fruta.	Miércoles	Crema de verduras. Escalopines con patatas fritas. Fruta.	Arroz. Pescado. Natillas.
1			17		
Martes	Arroz con verduras. Magro estofado con patata panadera. Fruta.	Sopa. Tortilla. Flan.	Jueves	Ensalada de pasta. Pollo asado con arroz. Fruta en su jugo sin azúcar añadido.	Puré Pescado. Yogur.
2			18		
Miércoles	Ensalada de legumbres. Filete de pollo con ensalada. Fruta.	Gazpacho. Pizza vegetal. Natillas.	Viernes	Ensaladilla rusa. Escalopines con ensalada. Yogur.	Verdura. Huevos rellenos. Fruta.
3			19		
Jueves	Patatas en salsa boloñesa. Bacalao al horno con ensalada. Fruta en su jugo sin azúcar añadido.	Pasta. Tortilla. Yogur.	Lunes	Ensalada de judías verdes con atún. Huevos villaroy con maíz y zanahoria. Fruta.	Ensalada mixta. Pescado. Yogur.
4			22		
Viernes	Crema fría. Huevos villaroy con arroz. Yogur.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Martes	Arroz con alcachofas. Flamenquines con ensalada. Helado.	Salmorejo. Pescado. Fruta.
5			23		
Lunes	Ensalada de arroz. Nuggets con ensalada. Helado.	Verdura. Pescado. Fruta.	Miércoles	Pasta con tomate y chorizo. Merluza en salsa verde con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Yogur.
8			24		
Martes	Ensalada campera. Albóndigas de merluza con ensalada. Fruta.	Sopa. Huevos rellenos. Fruta.	Jueves	Ensalada tricolor. Ragout ternera con menestra. Fruta en su jugo sin azúcar añadido.	Gazpacho. Huevos rellenos. Fruta.
9			25		
Miércoles	Pasta en salsa carbonara. Salchichas de pollo con ensalada. Fruta.	Ensalada de tomate y maíz. Pescado. Yogur.	Viernes	Arroz tres delicias. Albóndigas de pollo con ensalada. Yogur.	Ensalada mixta. Pescado. Fruta.
10			26		
Jueves	Revuelto de patata, huevo y jamón de york. Salmón en salsa con ensalada. Fruta en su jugo sin azúcar añadido.	Sándwich vegetal. Pollo. Yogur.	Lunes	Fideua. Empanadillas con ensalada. Fruta.	Verdura. Pavo. Yogur.
11			29		
Viernes	Judías verdes con jamón. Cordon bleu con arroz. Yogur.	Gazpacho. Pescado. Fruta.	Martes	Ensalada de legumbres. Salchichas de pollo con arroz. Fruta.	Verdura. Pescado. Yogur.
12			30		
Lunes	Ensalada de arroz. Merluza rebozada con ensalada. Helado.	Ensalada mixta. Hamburguesa. Fruta.	Miércoles	Crema fría. Pizza. Helado.	Ensalada mixta. Pollo. Fruta.
15			31		
Martes	Salmorejo. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Yogur.			
16					

## \*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGI/AINTOLERANCIA

* INTOLERANCIA AL GLUTEN:	Pasta especial sin gluten. Carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia
*ALERGIA AL PESCADO Y/O MARISCO:	Sustitución por pollo, cerdo, ternera. Primeros platos libres de pescado y/o marisco.
*ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
*ALERGIA A HUEVO:	Elaboración de los alimentos sin huevo. Sustitución por pollo, cerdo, ternera. Pasta sin huevo
*ALERGIA A FRUTOS SECOS:	Elaboración de los alimentos sin ningún fruto seco.
*ALERGIA A SOJA:	Elaboración de los alimentos sin soja.