

MENÚ JUNIO 2022 PRIMARIA, SECUNDARIA Y BACHILLERATO							
COMIDA		CENA		COMIDA		CENA	
Miércoles	Ensalada de judías verdes con huevo cocido. Pavo en salsa con patata panadera. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Viernes	Ensalada de garbanzos. Tortilla de patata con ensalada. Yogur.	Verdura. Pescado. Fruta.		
1			17				
Jueves	Risotto a la carbonara. Merluza a la riojana. Yogur.	Verdura. Empanada. Fruta.	Lunes	Arroz tres delicias. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Gazpacho. Pollo. Fruta.		
2			20				
Viernes	Ensaladilla rusa. Pollo asado con ensalada de tomate y maíz. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	Martes	Pasta con tomate. Magro en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.		
3			21				
Lunes	Fideua. Pechuga Villaroy con ensalada. Fruta.	Puré de patata. Pescado. Fruta.	Miércoles	Crema de calabacín. Pollo asado con ensalada. Fruta.	Ensalada. Huevos rellenos. Lácteo.		
6			22				
Martes	Ensalada de judías blancas. Tortilla de calabacín con ensalada. Fruta.	Verdura. Hamburguesa. Fruta.	Jueves	Menú especial fin de curso.	Verdura. Pescado. Fruta.		
7			23				
Miércoles	Arroz con tomate. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Ensalada. Conejo. Lácteo.	Viernes	FIESTA LOCAL.			
8			24				
Jueves	Crema de verduras. Pollo asado al limón con ensalada. Fruta.	Verdura. Huevos rellenos. Lácteo.	Lunes	Arroz con tomate. Tortilla francesa con menestra. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.		
9			27				
Viernes	Pasta rehogada. Atún con pisto. Yogur.	Ensalada. Ternera. Fruta.	Martes	Crema de verduras. Merluza en salsa verde con guisantes. Fruta.	Ensalada. Ternera. Fruta.		
10			28				
Lunes	Judías verdes rehogadas con bacon. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Verdura. Tortilla. Lácteo.	Miércoles	Pasta salteada con verduras. Filete de pollo a la plancha con ensalada. Fruta.	Puré de patata. Pescado. Fruta.		
13			29				
Martes	Arroz con alcachofas. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Jueves	Crema fría de puerro y patata. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	Verdura. Tortilla. Lácteo.		
14			30				
Miércoles	Pasta salteada con verduras. Merluza en salsa de piquillo con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Lácteo.					
15							
Jueves	Crema de verduras. Ragout de ternera con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.					
16							

*MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA ALUMNO CON ALERGIA/INTOLERANCIA	
* 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 o ternera. 1ºs platos libres de pescado y/o marisco.
*ALERGIA A PROTEÍNA LECHE DE VACA:	Alimentos o productos libres de PLV.
*ALERGIA A HUEVO:	Sustitución por pollo, cerdo o 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.