

MENÚ SUMMER CAMP 2022 GENERAL							
COMIDA		CENA		COMIDA		CENA	
Viernes	Judías verdes con zanahoria. Empanadillas de atún con ensalada. Yogur.	Verdura. Tortilla. Lácteo.	Martes	Arroz con tomate. Tortilla francesa con ensalada. Yogur.	Ensalada. Pizza. Fruta.		
1			19				
Lunes	Arroz con pollo. Tortilla de chorizo con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Miércoles	Cous-Cous con verduras. Merluza en salsa de tomate casero. Fruta.	Verdura. Tortilla. Fruta.		
4			20				
Martes	Ensalada de judías blancas. Ragout de pavo en salsa de tomate natural. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.	Jueves	Ensaladilla rusa. Magro en salsa con zanahoria baby. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.		
5			21				
Miércoles	Pasta en salsa boloñesa. Merluza en salsa. Fruta.	Ensalada. Ternera. Lácteo.	Viernes	Ensalada de judías blancas. Pollo asado con ensalada. Piña en su jugo.	Pizza vegetal. Lácteo.		
6			22				
Jueves	Crema fría de patata y puerro. Tortilla francesa y arroz pilaf. Piña en su jugo.	Verdura. Pescado. Fruta.	Lunes	DÍA FESTIVO.	Ensalada. Pescado. Lácteo.		
7			25				
Viernes	Ensalada campera. Albóndigas a la jardinera. Yogur.	Verdura. Pollo. Lácteo.	Martes	Fideua. Mini hamburguesas con ensalada. Fruta.	Verdura. Pollo. Fruta.		
8			26				
Lunes	Judías verdes con bacon. Merluza a la romana con ensalada. Fruta.	Ensalada. Pescado. Fruta.	Miércoles	Judías verdes con tomate casero. Pollo en pepitoria con arroz. Fruta.	Ensalada. Pescado. Lácteo.		
11			27				
Martes	Ensalada de pasta. Ragout de ternera con zanahoria baby. Fruta.	Sandwich mixto. Fruta.	Jueves	Ensalada de pasta. Empanadillas de atún con ensalada. Fruta.	Verdura. Ternera. Lácteo.		
12			28				
Miércoles	Arroz tres delicias. Merluza con pisto. Fruta.	Verdura. Ternera. Fruta.	Viernes	Ensaladilla rusa. Merluza a la gallega. Helado.	Hamburguesa. Fruta.		
13			29				
Jueves	Ensalada de garbanzos. Pollo asado con patatas fritas. Yogur.	Ensalada. Pescado. Fruta.					
14							
Viernes	Crema de verduras. Merluza en salsa con champiñón. Helado.	Verdura. Empanada. Lácteo.					
15							
Lunes	Pasta en salsa napolitana. Croquetas con ensalada. Fruta.	Verdura. Pescado. Fruta.					
18							

***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.