

**MENÚ SUMMER CAMP 2022- Nursery 2-Infantil**

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