



Menú general mes de junio de 2018  
CEIP PUIG DE SA GINESTA



VIERNES 1
GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS
CALAMARES A LA ANDALUZA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA DE TEMPORADA
<b>Sugerencia de cena:</b>
Fajitas de salmón con verduras (cebolla, calabacín y zanahoria)
Fruta de temporada

LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
ENSALADA DE PASTA	SOPA DE PICADILLO	PURÉ DE CALABACÍN Y CALABAZA	ARROZ CON TOMATE Y HUEVO DURO	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS
MERLUZA AL HORNO CON SALSAS DE TOMATE	TORTILLA PAISANA	ALBÓNDIGAS CASERAS	LENGUADO ADOBADO	SALCHICHAS FRESCAS DE POLLO AL HORNO
COLIFLOR REBOZADA	ENSALADA VARIADA c/ ATÚN	VERDURAS Y PATATAS	HOJAS VARIADAS Y ACEITUNAS (brotes tiernos y FRUTA DE TEMPORADA)	PURÉ DE PATATA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>
Gazpacho y ensalada tipo César con pollo a la plancha	Bacalao al horno con patata, cebolla, pimientos y tomate	Trampó de garbanzos con arroz y aceitunas negras	Filete de pavo a la plancha con ensalada rusa	Tortilla de patata y cebolla con ensalada con aguacate
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PURÉ DE VERDURAS	GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS	"ARRÓS BRUT"	FIDEOS A LA CARBONARA	SOPA DE BULLIT
MERLUZA ORLY	LOMO A LA CAZADORA	CROQUETAS DE JAMÓN	BACALAO AL HORNO	BULLIT
TOMATE ALIÑADO Y ACEITUNAS	PATATAS FRITAS	ENSALADA VARIADA c/ MAÍZ	CEBOLLA, CALABACÍN Y SALSAS DE TOMATE	(Patata, judías verdes, zanahoria y garbanzos)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	HELADO	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>
Huevos cocidos con patata y verduras cocidas	Dorada con ajo y pimentón y ensalada de couscous	Pollo salteado con macarrones de trigo sarraceno y pisto	Ensalada de arroz con lentejas	Pizza variada y ensalada con aceitunas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
ARROZ A LA MILANESA	CREMA DE CALABAZA CON LEGUMBRES	JUDÍAS ESTOFADAS CON VERDURAS	ENSALADA DE PASTA DE COLORES	<b>Menú Especial:</b>
SALMÓN A LA PLANCHA	PIZZA DE JAMÓN	FILETE PICADO A LA PLANCHA	MERLUZA EN SALSAS VERDE AL HORNO	SOPA DE PASTA
TRAMPÓ	ENSALADA VARIADA c/ ACEITUNAS	ARROZ SALTEADO	CALABACÍN REBOZADO	POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	PETIT SUISE Y DULCES...
<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>	<b>Sugerencia de cena:</b>
Huevos rellenos con ensalada de patata y verduras	Merluza con judías verdes con ajo y tomate	Tortilla de patata cocida y ensalada variada con nueces	Trampó con arroz y garbanzos	Ensalada variada y hamburguesa de pescado a la plancha
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada

Los menús van acompañados de pan y agua. La cocina utiliza aceite de oliva para cocinar y aliñar los platos.

Incorporamos cada mes, en la medida de lo posible, el producto local y de temporada. Este mes serán: PATATA, CEBOLLA, TOMATE Y CALABACÍN  
**SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ CONTACTE LLAMANDO AL 971682415**

IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: 95,04 €  
VALES DIARIOS: 6,50 €  
La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.

Julio Tundidor Molina S.L.  
os desea un "Feliz Verano"

