



Menú General mes de diciembre de 2018  
CEIP PUIG DE SA GINESTA

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
ESPAGUETIS CON BEICON Y AJO	SOPA DE PICADILLO	GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS (cebolla, tomate, pimientos, espinacas)	<b>FIESTA</b>	ARROZ CON TOMATE
LENGUADO EMPANADO	ESTOFADO DE POLLO (cebolla, pimiento verde, zanahoria, tomate, ajo, laurel)	TORTILLA DE ATÚN		CROQUETAS DE POLLO
LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA Y OLIVAS	PATATAS BRAVAS (cebolla, ajo, pimentón de la vera, tomate)	TOMATE ALIÑADO CON ACEITUNAS Y ALBAHACA		LECHUGAS VARIADAS, ZANAHORIA Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR		FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Crema de calabaza y tortilla a la francesa con calabacín Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Brocheta de rape con cebolla, pimientos y ensalada con crostones Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Fajitas de pollo con zanahoria, puerros, pimiento verde y rojo Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con arroz salteado con cebolla y calabacín Fruta de temporada
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
CAZUELA DE PESCADO (cebollita, tomate, patata, ajo, perejil, pescado)	CREMA DE CALABAZA (cebolla, puerros, zanahoria) Y GARBANZOS	SOPA DE COCIDO	ALUBIAS CON VERDURAS (cebolla, pimientos, tomate, zanahoria)	MACARRONES BOLOÑESA CON QUESO
TORTILLA A LA FRANCESA	LENGUADO ADOBADO (perejil pan rallado)	HAMBURGUESA CASERA A LA PLANCHA	BACALAO CON SALSAS DE TOMATE	LOMO ASADO
CALABACÍN REBOZADO	PATATAS Y JUDÍAS VERDES	QUÍNOA CON VERDURAS SALTEADAS (cebolla, pimientos, zanahoria)	PATATA DÓLAR	LECHUGAS VARIADAS, ZANAHORIA, TOMATE Y ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de pasta y pechuga de pollo campero con ensalada Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Arroz salteado con verduras y queso de cabra Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata y cebolla con ensalada variada con maíz Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa de pasta y filete de pavo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Quesadillas variadas - jamon, cebolla, champiñones, atún,...- Fruta de temporada
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
PURÉ DE CALABAZA	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS (cebolla, pimientos, zanahoria, tomate) Y PATATAS	SOPA DE BULLIT	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS	<b>Menú especial de Navidad</b>
MERLUZA EN SALSAS VERDES (ajo, perejil, huevo cocido)	PIZZA DE JAMÓN Y ATÚN	BULLIT	SALMÓN A LA PLANCHA	SOPA DE POLLO
PATATAS COCIDAS	LECHUGAS VARIADAS, TOMATE Y ACEITUNAS	(Pollo, patata, judías verdes, zanahoria, cebolla, col)	LECHUGAS VARIADAS, ZANAHORIA Y MAÍZ	ESCALOPE DE POLLO c/ PATATAS FRITAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	DULCES NAVIDEÑOS
<i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con ensalada tipo César Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla a la francesa y arroz salteado con pisto Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Puré de verduras y quínoa con calabacín, tomate y parmesano Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Guiso de garbanzos con cebolla, tomate, acelgas y patata Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada variada con aceitunas y bacalao al horno con tomate Fruta de temporada

<p>IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: <b>84,28 €</b>          VALES DIARIOS: <b>6,60 €</b>          La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.</p>
---



**FELIZ NAVIDAD!**

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**

