



Menú General mes de Septiembre de 2019

CEIP PUIG DE SA GINESTA



**BIENVENIDOS AL SERVICIO DE
COMEDOR**

LUNES 16		MARTES 17		MIÉRCOLES 18		JUEVES 19		VIERNES 20	
ARROZ CON SALSA DE TOMATE (cebolla, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, tomate)		GARBANZOS ALIÑADOS CON PATATA, HUEVO COCIDO Y PEREJIL		PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA		CAZUELA DE PESCADO (ajo, patata, cebolla, pimiento rojo, tomate, guisantes y merluza)		FIDEUÁ DE CARNE Y VERDURAS (cebolla, calabacín, berenjena, champiñones, carne variada)	
LOMO AL HORNO		CALAMARES A LA ANDALUZA (harina de trigo)		TORTILLA A LA FRANCESA CON JAMÓN COCIDO		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA		MERLUZA ADOBADA (huevo, pan rallado)	
PARRILLADA DE VERDURAS (calabacín, berenjena, tomate)		TOMATE ALIÑADO CON QUESO FRESCO Y ALBAHACA		ZANAHORIA RALLADA CON ACEITUNAS Y MAIZ		JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON CHAMPIÑONES		LECHUGAS VARIADAS Y ESPÁRRAGOS	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA	
<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata y calabacín con ensalada Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Contramuslo de pollo con arroz saateado con verduras Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Dorada al horno con cebolla, tomate, patata y limón Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Guiso de lentejas con patata y verduras Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Quiche de espinacas y verduras Fruta de temporada	
LUNES 23		MARTES 24		MIÉRCOLES 25		JUEVES 26		VIERNES 27	
PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA CON GARBANZOS		ARROZ A LA MILANESA (cebolla, tomate, pimiento, guisantes, carne, queso)		GUIISO DE PATATAS (cebolla, laurel, ajo, patata, pimentón de la vera, caldo de pollo)		ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS (cebolla, pimientos, tomate y zanahoria)		SOPA DE "BULLIT" (con pasta integral)	
TORTILLA PAISANA (patata, cebolla, pimientos)		MERLUZA A LA VASCA		SALCHICHAS A LA PLANCHA		LENGUADO ORLY (perejil, huevo, pan rallado)		"BULLIT MALLORQUÍ"	
PALITOS DE ZANAHORIA ALIÑADOS		GUISANTES Y PATATA		LECHUGAS VARIADAS, TOMATE Y ACEITUNAS		TRAMPÓ MALLORQUÍN		(POLLO, PATATA, JUDÍAS VERDES, ZANAHORIA, GARBANZOS)	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		YOGUR		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA	
<i>Sugerencia de cena:</i> Pavo a la plancha con puré de patata y ajos tiernos Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Trepmp de garbanzos con arroz Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Huevos a la plancha con verduras salteadas y pan moreno Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Empanadas al horno de espinacas y queso Fruta de temporada		<i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con judías verdes con tomate Fruta de temporada	
LUNES 30		<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR DEL 11 AL 30/09: 84,84 €</p> <p>VALES DIARIOS: 6,65 €</p> <p>La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.</p> </div>							
CANELONES ROSSINI CON SALSA BECHAMEL									
TORTILLA A LA FRANCESA									
CHAMPIÑONES AL AJILLO									
FRUTA DE TEMPORADA									
<i>Sugerencia de cena:</i> Sopa y pollo a la plancha con ensalada 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, CALABACÍN Y BERENJENA

SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ CONTACTE LLAMANDO AL 971682415

