




Menú junio detallado 2022 – Colegio E.E.I. Nuevo Almafra

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Ensalada mixta 1 1º Crema de calabacín con patata, cebolla, tomate, ajo, calabaza 2º Pollo al limón al horno cebolla, berenjena patatas especias y vino blanco Fruta de temporada	Ensalada completa 2 1º Arroz 3 delicias (arroz con tortilla, guisantes, zanahoria y jamón cocido) 2º Chispitas de merluza rebozada con harina y huevo pasteurizado Yogur natural	MOROS Y CRISTIANOS 3 
MOROS Y CRISTIANOS 6 	Ensalada mixta 10 1º Sopa de puntitos (pasta con caldo de pollo, apio, zanahoria, nabo, chirivía, puerro, pollo y gallina) 2º Longaniza de cerdo con pisto (tomate, cebolla y pimientos) Fruta de temporada	Ensalada juliana 11 1º Paella de verduras con pollo y conejo. Arroz con judías, pimientos, ajo, tomate, cebolla, conejo y pollo y caldo casero de verduras y pollo. 2º Merluza rebozada (medallones de merluza rebozados con harina de garbanzos y huevo pasteurizado) Fruta de temporada	Ensalada base 12 1º Lentejas con arroz, ajo, cebolla, zanahoria, calabacín, pimentón, laurel y jamón 2º Pincho de pollo con guarnición de pimiento y cebolla plancha Yogur griego	13 1º Ensalada completa y entremeses jamón cocido queso fresco 2º Lasaña (carne de cerdo y ternera con bechamel, pasta y queso) O pasta boloñesa de carne, tomate, cebolla y calabacín Fruta de temporada
Ensalada cesar 13 1º Arroz a la cubana (arroz con salsa de tomate casera con tomate y aceite) 2º Tortilla con huevo pasteurizado con jamón o atún Fruta de temporada	Ensalada juliana 14 1º Fideuá de pescado y marisco. Pasta con, pimientos, ajo, tomate, cebolla, pescado, marisco y moluscos y caldo casero de verduras con morralla 2º Bacalao a la andaluza con harina de garbanzos, huevo pasteurizado, ajo y perejil Fruta de temporada	Ensalada base 15 1º Hervido (con patata, judía verde, cebolla y zanahoria) con medio huevo duro 2º Pavo finas hierbas Fruta de temporada (cítrico)	Ensalada mixta 16 1º Espaguetis con calabacín, tomate y queso 2º Lengüadina al horno con guisantes y zanahoria Yogur natural	Ensalada mediterránea 17 1º Habichuelas con zanahoria, calabacín y cebolla y jamón 2º Lomo adobado con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo y aceite) Fruta de temporada (cítrico)
Ensalada base 20 1º Paella a banda arroz con, pimientos, ajo, tomate, cebolla, pescado, marisco y moluscos y caldo casero de verduras con morralla. 2º Entremeses (pavo, jamón cocido, queso fresco y jamón serrano) Fruta de temporada	Ensalada de pasta tricolor con guacamole queso fresco y atún, tomate y hoja verde 21 2º Hamburguesa con patatas al horno Fruta de temporada	VACACIONES DE VERANO - 	ENSALADADAS Base* : Hoja verde, tomate, zanahoria rallada, maíz César : Base* + pollo + picatostes Mixta : Base* + pavo + aceitunas Mediterránea : Base* + queso fresco/tierno + aceitunas + albahaca Frutos del mar : Base* + bocas de mar Ensalada completa : Base* + atún + pipas Ensalada juliana : Lechuga + maíz	

Se ofrecerá pan integral. Todos los platos se realizan con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Para más información: 667 55 86 22

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES. Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias, ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011 ANEXO II). Informa a la dirección del comedor aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

*infantil: 2 años