

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

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