

# MENÚ

Mayo 2022

CEIP MAESTRO SANCHÍS ALMIÑANO

Celiaco almiñano VLC



## LUNES

Lechuga, tomate, zanahoria, 02  
olivas

**Sopa de ave con fideos "sin gluten"**

**Pechuga de pollo rebozada casera**  
con harina de maíz



**CENA:** Berenjena asada y pescado blanco en salsa verde. Fruta.

Lechuga, tomate, zanahoria, 09  
lombarda,

**Garbanzos a la jardinera con CEBOLLA ECO**  
con pimiento, alcachofa y zanahoria

**Cazuela de magro con ajotes**  
al horno



**CENA:** Salteado de verduras y huevos cocidos con atún y mayonesa. Fruta.

Lechuga, tomate, zanahoria, 16  
olivas

**Crema de patata y puerro con CEBOLLA ECO**  
Lomo al horno con tomate



**CENA:** Menestra de hortalizas y tortilla paisana. Fruta.

Lechuga, tomate, lombarda, 23  
zanahoria

**Fideos "sin gluten" a la cazuela con pavo**

**Filete de bacalao al ajoarriero**



**CENA:** Crema de guisantes y quesadilla de pollo y queso. Fruta.

Lechuga, tomate, zanahoria, 30  
olivas

**Alubias de la huerta**  
con patata, cebolla, zanahoria y calabacín

**Filete de bacalao rebozado casero**  
con harina de maíz



**CENA:** Pimiento asado y muslo de pollo al horno. Fruta.

## MARTES

Lechuga, tomate, remolacha, 03  
olivas

**Cassoulet de garbanzos con hortalizas**  
con hortalizas

**Tortilla de patata**



**CENA:** Crema de zanahoria y pescado blanco rustido. Fruta.

Lechuga, hoja de roble, 09  
tomate, zanahoria, olivas

**Macarrones "sin gluten" pomodoro**  
con hortalizas

**Filete de merluza a la gallega con JUDIAS VERDES ECO**  
al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro



**CENA:** Wok de verduras y filete de ternera. Fruta.

Lechuga, hoja de roble, 17  
lombarda

**Espaguetis "sin gluten" al pesto de albahaca**  
con tomate

**Filete de bacalao a la vizcaina**  
al horno con salsa de hortalizas



**CENA:** Ensalada de canónigos y contramuslo de pollo con salsa de almendras. Fruta.

Lechuga, tomate, remolacha, 24  
olivas

**Ollada de alubias estofadas con ZANAHORIA ECO**  
con zanahoria, calabacín y pimiento

**Lomo a la jardinera**  
al horno con salsa de hortalizas



**CENA:** Patatas asadas con pimentón y especias y tortilla francesa con loncha de jamón serrano. Fruta.

**Ensalada Arcoíris**  
lechuga, hoja de roble, piña, olivas negras y atún

**Summer snack**  
Lomo con pan "sin gluten" y patatas fritas caseras



**CENA:** Tortitas de berenjena con miel y pescado blanco al caldo corto. Fruta.

## MIÉRCOLES

04

**Ensalada completa**

lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas

**Macarrones "sin gluten" salteados con pavo**  
con tomate

Fruta y yogur

**CENA:** Judías rehogadas y pechuga de pavo a las finas hierbas. Fruta.

11

**Ensalada campera**

con patata, hortalizas, huevo, atún y olivas

**Muslo de pollo al ajillo**

Fruta

**CENA:** Crema de puerros, cebolla y zanahoria y brocheta de pescado azul. Fruta.

18

Lechuga, hoja de roble, 17  
tomate, maíz, olivas

**Potaje de garbanzos con verduras**

con patata, calabacín, cebolla y zanahoria

**Tortilla de calabacín**

Fruta

**CENA:** Crema de verduras y pescado blanco en salsa holandesa. Fruta.

25

**Ensalada de pasta**

con macarrones "sin gluten", hortalizas y olivas

**Rustidura de merluza con patata dada**  
al horno

Fruta

**CENA:** Verduras rehogadas y guisado de ternera. Fruta.

31

Lechuga, hoja de roble, piña, olivas negras y atún

**Summer snack**  
Lomo con pan "sin gluten" y patatas fritas caseras



**CENA:** Tortitas de berenjena con miel y pescado blanco al caldo corto. Fruta.

## JUEVES

05

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz

**Arroz con magro y hortalizas**

**Filete de bacalao a la marinera**  
al horno con salsa de pescado

Fruta

**CENA:** Sopa juliana y tortilla de setas. Fruta.

12

Lechuga, tomate, maíz, olivas

**Alubias campesinas**  
con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento

**Abadejo rebozado casero**  
con harina de maíz

Fruta

**CENA:** Champiñones al ajillo y chuletas de pavo asadas. Fruta.

19

**Ensalada tricolor**

lechuga, zanahoria, remolacha, maíz, queso y atún

**Arroz con pollo**  
con tomate, puerro y zanahoria

Fruta y yogur natural

26

**CENA:** Sopa cubierta y pescado blanco al limón. Fruta.

27

Lechuga, tomate, lombarda, pepino

**Garbanzos de la huerta con CEBOLLA ECO**  
con hortalizas

**Muslo de pollo a la cazadora**  
al horno con salsa de hortalizas

Fruta

**CENA:** Sémola y pescado blanco al papillote. Fruta.

31

Lechuga, tomate, maíz, olivas

**Arroz a la cubana**  
con salsa de tomate

**Tortilla de patata y cebolla**

Fruta

31

**CENA:** Hervido valenciano y pescado azul al vapor. Fruta.

## VIERNES

06

Lechuga, tomate, remolacha, maíz

**Crema de legumbres**  
con verduras

**Pizza "sin gluten" de jamón serrano**  
con tomate

Fruta

**CENA:** Brócoli con bechamel y pescado blanco a la mostaza. Fruta.

13

Hummus

**Arroz del senyoret**  
con pescado y marisco

**Tortilla francesa**

Fruta

**CENA:** Sopa minestrone y pescado blanco marinado. Fruta.

20

Lechuga, tomate, remolacha, pepino

**Alubias estofadas**  
con zanahoria, calabacín y pimiento

**Alitas de pollo a la miel con maíz salteado**  
al horno

Fruta

**CENA:** Samosas y pescado blanco en salsa de setas. Fruta.

27

Lechuga, tomate, maíz, olivas

**Arroz a la cubana**  
con salsa de tomate

**Tortilla de patata y cebolla**

Fruta

**CENA:** Hervido valenciano y pescado azul al vapor. Fruta.

**LO QUE NOS DIFERENCIA**

Ingredientes ECO	Pescado Sostenible	Pescado azul Rico en Omega 3	Gastronomía local
Proteína vegetal	Producto temporada	Sugerencia cena	Día temático

## ¿SABÍAS QUE...?

MAYO FRUTA DE TEMPORADA: Manzana, kiwi, pera, fresa y plátano.

## CONSEJOS SALUDABLES

La actividad física en la infancia y adolescencia genera beneficios en la salud, pero también es una oportunidad para desarrollar relaciones afectivas, sentimientos de satisfacción personal y bienestar mental.

En caso de alergias e intolerancias, consulte con su centro para solicitar un menú especial.

SIGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP.

# MENÚ

Maig 2022

CEIP MAESTRO SANCHÍS ALMIÑANO  
Celiaco almiñano VLC



## DILLUNS

- Lletuga, tomaca, safanòria, olives **02**
- Sopa d'aigua amb fideus "sense gluten"**
- Pit de pollastre arrebossada casolana**  
amb farina de dacsa
- Fruita

## DIMARTS

- Lletuga, tomaca, remolatxa, olives **03**
- Cassoulet de cigrons amb hortalisses**  
amb hortalisses
- Truita de creïlla**

## DIMECRES

- Amanida completa**  
Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, tonyina, ou i olives
- Macarrons "sense gluten" saltats amb titot**  
amb tomaca
- Fruita i iogurt

## DIJOUS

- Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa **05**
- Arròs amb magre i hortalisses**
- Filet de bacallà a la marinera**  
al forn amb salsa de peix
- Fruita

## DIVENDRES

- Lletuga, tomaca, remolatxa, dacsa **06**
- Crema de llegums**  
con verduras
- Pizza "sense gluten" de pernil serrà**  
amb tomaca
- Fruita

- Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, **09**
- Cigrons a la jardinera amb CEBA ECO**  
amb pebrot, bleda i safanòria
- Cassola de magre amb alls tendres**  
al forn
- Fruita

- Lletuga, fulla de roure, tomaca, safanòria, olives **10**
- Macarrons "sense gluten" pomodoro**  
amb hortalisses
- Filete de lluç a la gallega amb BAJOQUES ECO**  
al forn amb salsa de tomaca, ceba y porro
- Fruita

- Amanida de creïlla**  
amb creïlla, hortalisses, ou, tonyina i olives
- Cuixa de pollastre a l'all**

- Lletuga, tomaca, dacsa, olives **12**
- Fesols llauradors**  
amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó
- Abadejo arrebossat cassolà**  
amb farina de dacsa
- Fruita

- Hummus **13**
- Arròs del senyoret**  
amb peix i marisc
- Truita francesa**

- Lletuga, tomaca, safanòria, olives **16**
- Crema de creïlla i porro amb CEBA ECO**
- Llom al forn amb tomaca torrada**
- Fruita

- Lletuga, tomaca, remolatxa, llombarda **17**
- Espaguetis "sense gluten" al pesto d'alfàbega**  
amb tomaca
- Filet de bacallà a la biscaïna**  
al forn amb salsa d'hortalisses
- Fruita

- Lletuga, fulla de roure, tomaca, dacsa, olives **18**
- Potatge de cigrons amb verdures**
- Truita de carabasseta**
- Fruita

- Amanida tricolor**  
lletuga, safanòria, remolatxe, dacsa, formatge i tonyina
- Arròs amb pollastre**  
amb tomaca, porro i safanòria
- Fruita i iogurt natural

- Lletuga, tomaca, remolatxa, cogombre **20**
- Fesols estofats**  
amb safanòria, carabasseta i pimentó
- Aletes de pollastre a la mel amb dacsa saltat**  
al forn
- Fruita

- Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria **23**
- Fideus "sense gluten" a la cassola amb titot**
- Filet de bacallà a l'ajoarriero**
- Fruita

- Lletuga, tomaca, remolatxa, olives **24**
- Olieta de fesols estofats amb SAFANÒRIA ECO**  
amb safanòria, carabasseta i pimentó
- Llom a la jardinera**  
al forn amb salsa d'hortalisses
- Fruita

- Amanida de pasta**  
amb macarrons "sense gluten", hortalisses i olives
- Lluç rostit amb creïlla dau**  
al forn
- Fruita

- Lletuga, tomaca, llombarda, cogembre **26**
- Cigrons de l'horta amb CEBA ECO**  
amb hortalisses
- Cuixa de pollastre a la caçadora**  
al forn amb salsa d'hortalisses
- Fruita

- Lletuga, tomaca, dacsa, olives **27**
- Arròs a la cubana**  
amb salsa de tomaca
- Truita de creïlla i ceba**
- Fruita

- Lletuga, tomaca, safanòria, olives **30**
- Fesols de l'horta**  
amb creïlla, ceba, safanòria i carabasseta
- Filet de bacallà arrebossat casolà**  
amb farina de dacsa
- Fruita

- Amanida Arc de Sant Martí**  
lletuga, fulla de roure, pinya, olives negres i tonyina **31**
- Summer snack**  
Llom amb pa "sense gluten" i creïlles casolanes fregides
- Iogurt



## EL QUE ENS DIFERÈNCIA

Ingredients ECO	Peix Sostenible	Peix blau Bo en Omega 3	Gastronomia local
Proteïna vegetal	Producte temporada	Suggeriment sopar	Dia temàtic

## SABIES QUE...?

MAIG FRUITA DE TEMPORADA: Poma, kiwi, pera, maduixa i plàtan.

## CONSELLS SALUDABLES

L'activitat física en la infància i adolescència genera beneficis en la salut, però també és una oportunitat per a desenvolupar relacions afectives, sentiments de satisfacció personal i benestar mental.

En cas d'al·lergies i intoleràncies, consulte amb el seu centre per a sol·licitar un menú especial.

SEQUEIX-NOS DES DE EL TEU DISPOSITIU MÒBIL MITJANÇANT L'APP