

MENÚ

Junio 2022

CEIP MAESTRO SANCHÍS ALMIÑANO
Celiaco almiñano VLC



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, Crema de guisantes y pera Cazuela de magro con hortalizas al horno Fruta <i>CENA: Wok de verduras y pescado blanco al papillote. Fruta</i>	Lechuga, tomate, remolacha, olivas Fideua de pescado con fideos "sin gluten", merluza y marisco Tortilla campera con verduras Fruta <i>CENA: Judías verdes al pesto y pescado azul al horno. Fruta</i>	Lechuga, tomate, lombarda, maíz Macarrones "sin gluten" toscana con tomate y hortalizas Revuelto de champiñón y queso Fruta <i>CENA: Crema de zanahoria y buñuelos de bacalao. Fruta</i>	Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Garbanzos campesinos con zanahoria, calabacín, cebolla y pimentón Pollo en salsa española con JUDÍAS VERDES ECO Fruta <i>CENA: Sopa juliana y tortilla de patata. Fruta</i>	Lechuga, tomate, remolacha, maíz Arroz con verduras de temporada Filete de merluza al ajoarriero Fruta <i>CENA: Patatas gratinadas y albóndigas de falafel. Fruta</i>
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, Alubias a la jardinera con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento Filete de bacalao rebozado casero con harina de maíz Fruta <i>CENA: Sopa minestrone y huevos rancheros. Fruta</i>	Lechuga, tomate, remolacha, olivas Ensalada de verano lechuga, tomate, olivas, maíz, huevo y fruta Espaguetis "sin gluten" salteados con pollo con tomate Fruta y yogur natural <i>CENA: Menestra gratinada y pescado blanco al limón. Fruta</i>	Lechuga, tomate, lombarda, olivas Alubias a la vinagreta con cebolla y pimiento Pechuga de pollo rebozada casera con harina de maíz Fruta <i>CENA: Espinacas a la crema y rollitos de primavera. Fruta</i>	Lechuga, tomate, lombarda, olivas Arroz con magro Filete de bacalao en salsa verde al horno con ajo y perejil Fruta <i>CENA: Hervido valenciano y chuletas de pavo rustidas. Fruta</i>	Lechuga, tomate, remolacha, pepino Sopa de ave con fideos "sin gluten" Lomo a la santanderina al horno con salsa de hortalizas Fruta <i>CENA: Crema de calabacín y setas, y huevo a la plancha. Fruta</i>
Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria, Crema de patata Lomo con pisto mallorquín al horno con tomate y hortalizas Fruta <i>CENA: Tapioca y jamoncitos de pollo a la miel y mostaza. Fruta</i>	Lechuga, tomate, remolacha, olivas Arroz con pollo Merluza rebozada casera con patatas Yogur <i>CENA: Champiñón al ajillo y tortilla de jamón. Fruta</i>	Festivo	Festivo	Festivo
Festivo	Festivo	Festivo	Festivo	
(27)	(28)	(29)	(30)	

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...?

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Ciruela, cereza, manzana, melocotón, plátano, melón, sandía

CONSEJOS SALUDABLES

En la época veraniega, hay gran cantidad de frutas y verduras con colores atractivos y sabores refrescantes. Te animamos a que cada día pruebas varias diferentes para ver cuáles son las que más te gustan.

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

SIGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP.

MENÚ

Juny 2022

CEIP MAESTRO SANCHÍS ALMIÑANO
Celiaco almiñano VLC



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, Crema de pèsols i pera Cassola de magre amb hortalisses al forn Fruita	Lletuga, tomaca, remolatxa, olives Fideuà de peix amb fideus "sense gluten", lluç i marisc Truita camperola amb hortalisses Fruita	Lletuga, tomaca, llombarda, dacsa Macarrons "sense gluten" toscana amb tomaca i hortalisses Remenat de xampinyó i formatge Fruita	Lletuga, tomaca, safanòria, olives Cigrons llauradors amb safanòria, carabasseta, ceba i pebre Pollastre en salsa espanyola amb BAJOCA ECO Fruita	Lletuga, tomaca, remolatxa, dacsa Arròs amb verdures de temporada Filet de lluç a l'ajoarriero Fruita
Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, Fesols a la jardinera amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó Filet de bacallà arrebossat casolà amb farina de dacsa Fruita	Lletuga, tomaca, remolatxa, olives Amanida d'estiu lletuga, tomaca, olives, dacsa, ou dur i fruita Espaguetis "sense gluten" saltats amb pollastre amb tomaca Fruita i yogurt natural	Lletuga, fulla de roure, tomaca, dacsa, olives Crema de bròquil Pizza "sense gluten" de pernil serrà amb tomaca Fruita	Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa Arròs amb tomaca Filet de lluç a la riojana amb pèsols amb tomaca, safanòria, julivert i all Fruita	Lletuga, tomaca, remolatxa, cogembre Sopa d'au amb fideus "sense gluten" Llom a la santanderina al forn amb salsa d'hortalisses Fruita
Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, Crema de creïlla Llom amb samfaina mallorquina al forn amb tomaca i hortalisses Fruita	Lletuga, tomaca, remolatxa, olives Arròs amb pollastre Lluç arrebossat casolà amb creïlles logurt	Festiu	Festiu	Festiu
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	

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...?

JUNY FRUITA DE TEMPORADA: Pruna, cirera, poma, bresquilla, plàtan, meló, meló d'alger

CONSELLS SALUDABLES

En l'època estiuena, hi ha gran quantitat de frutes i verdures amb colors atractius i sabors refrescants. T'animes que cada dia proves diverses per a veure quines són les que més t'adaden.

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

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