

**LUNES**

Sopa de verduras  
Ropa Vieja  
Fruta fresca

Crema de puerros  
Macarrones a la boloñesa  
Fruta fresca

Puré de Calabacín  
Tacos de pescado con papas sancochada y mojo verde.. Yogur

Sopa de pollo  
Albóndigas con arroz blanco  
Yogur

Puré de verduras  
Pescado a la vizcaína con papas sancochadas  
Fruta fresca

**MARTES**

Potaje de acelgas  
Palitos de merluza al horno con ensalada  
Yogur

Ensalada tropical  
Fogonero en salsa con papas sancochadas  
Fruta fresca

Ensalada de pasta  
Nuggets de pollo al horno con ensalada  
Fruta fresca

Crema de calabacín  
Pizza de atún  
Fruta fresca

Sopa de pescado  
Ternera a la jardinera  
Fruta fresca

**MIÉRCOLES**

Crema de calabaza  
Espaguetis con atún y huevo sancochado  
Fruta fresca

Potaje de lentejas  
Tortilla a la paisana con tomates aliñados  
Yogurt

Crema de zanahorias  
Lomo a la plancha con menestra  
Fruta fresca

Puré de guisantes  
Merluza rebozada con papas al horno  
Fruta fresca

Ensalada mixta  
Lasaña de atún  
Yogur

**JUEVES**

Ensalada Mixta  
Pollo al limón con arroz blanco  
Fruta fresca

Puré de verduras de temporada, Churros de pescado con ensalada  
Fruta fresca

Ensalada canaria  
Canelones de carne con tomate natural  
Fruta fresca

Estofado de lentejas  
Tortilla de papas con ensalada  
Fruta fresca

Crema de legumbres  
Hamburguesa a la plancha con menestra de verduras  
Fruta fresca

**VIERNES**

Puré de berros  
Lomo de cerdo con papas  
Natilla

Sopa de estrellas  
Chuleta de cerdo a la plancha con zanahorias salteadas  
Gelatina

Potaje de garbanzos  
Arroz amarillo con pescado  
Natilla

Ensalada Mediterránea  
Estofado pavo y judías  
Verdes salteados  
Mousse de chocolate

Potaje de verduras  
Pollo al curry al horno con couscous  
Yogur

•La comida se elabora diariamente en el centro con productos frescos y de calidad de proveedores locales.

•Apostamos por una alimentación saludable, utilizando preferentemente la plancha y el horno para la elaboración de los platos.

•En Infantil y primer ciclo se ofrece puré de verduras de primer plato.

•Las comidas se acompañan con pan y con agua.

•Para los alumnos/as celíacos/as o que presentan alguna intolerancia o alergia se adapta el menú con alimentos de similares características que puedan tolerar.

**MENÚ ELABORADO POR EL DIETISTA SAMUEL CAZORLA MEDINA,** supervisado por una comisión de padres, madres y expertos.

2018 - 2019

	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V
SEP	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28										
OCT	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30	31		
NOV				1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
DIC	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28	31				
ENE		8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31						
FEB					1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	
MAR					1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
ABR	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	22	23	24	25	26	29	30								
MAY			1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
JUN	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21										



