



# MENÚ MES DE MAYO

	1ª SEMANA *****	2ª SEMANA Del 4 al 8	3ª SEMANA Del 11 al 15	4ª SEMANA Del 18 al 22	5ª SEMANA Del 25 al 29
L		Arroz con tomate Brócoli rehogado Merluza a la romana <i>Verduras al vapor</i> Fruta de temporada	Arroz con magro Sopa de cebolla Tilapia empanada <i>Lechuga</i> Fruta de temporada	Sopa de picadillo Menestra de verduras Filete de pollo plancha <i>Menestra de verduras</i> Fruta de temporada	Ensaladilla rusa Pisto manchego Magra con tomate <i>Pimientos verdes</i> Fruta de temporada
M		Crema de verdura Acelgas con Huevo Lomo asado <i>Piña a la plancha</i> Fruta de temporada	Judías v. rehogadas Coditos con tomate Tortilla de patatas <i>Ensalada de tomate</i> Fruta de temporada	Sopa de cocido Repollo rehogado Cocido completo Fruta de temporada	Paella de pollo Espinacas con bechamel Merluza al horno <i>Ensalada de col</i> Fruta de temporada
X		Gazpacho Andaluz Sopa paisana Alitas barbacoa <i>Boniato al horno</i> Fruta de temporada	Lentejas Puerros a la parmesana Merluza a la riojana <i>Ensalada de pimientos</i> Fruta de temporada	Arroz tres delicias Sopa castellana Albóndigas <i>Ensaladilla rehogada</i> Fruta de temporada	Patatas rellenas Judías v. con tomate Cinta de lomo plancha <i>Tomate gratinado</i> Fruta de temporada
J		Patatas revolconas Guisantes con jamón Huevos con jamón <i>Patatas fritas</i> Fruta de temporada	Sopa de fideos Repollo rehogado Bocatin de calamares <i>Patatas chips caseras</i> Torrija	Crema de pollo Pastel de atún Tortilla francesa <i>Calabacín plancha</i> Fruta de temporada	Ensalada de pasta Sopa de verduras Salmón en papillote <i>Verduras al vapor</i> Fruta de temporada
V		Fabada asturiana Lombarda con manzana Pescadilla al horno <i>Chips de zanahoria</i> Fruta de temporada		Macarrones con tomate Crema hortelana Palitos de pescado <i>Lechuga con zanahoria</i> Fruta de temporada	Crema de calabaza Estofado de carne Huevos con bechamel <i>Espárragos trigueros</i> Fruta de temporada













## ALÉRGENOS PRINCIPALES



## MERIENDAS

### SOLO PARA ALUMNOS QUE COMEN EN EL COLEGIO

### DE LOS CURSOS DE EDUCACION INFANTIL ( 2 A 5 AÑOS)

<b>L</b>		Leche Fruta temporada 	Nesquik Fruta temporada	Leche Fruta temporada 	Nesquik Fruta temporada
<b>M</b>		Nesquik Fruta temporada	Leche Fruta temporada 	Nesquik Fruta temporada	Leche Fruta temporada 
<b>X</b>		Leche Bocadillo jamón serrano 	Nesquik Bocadillo jamón york 	Leche Bocadillo de queso 	Nesquik Bocadillo de foiegras 
<b>J</b>		Nesquik Fruta temporada	Leche Fruta temporada 	Nesquik Fruta temporada	Leche Fruta temporada 
<b>V</b>		Leche Fruta temporada 		Leche Fruta temporada 	Nesquik Fruta temporada

LAS COMIDAS SUBRAYADAS DEL PRIMER PLATO SON LAS DE LOS ALUMNOS DE E. INFANTIL Y 1º - 2º DE PRIMARIA, PARA ESTOS CURSOS LOS HUEVOS FRITOS SON SUSTITUIDOS POR TORTILLA FRANCESA

### POSTRES

**FRUTA VARIADAS:** FRUTA DE TEMPORADA, FRUTAS EN ALMIBAR, GELATINA DE FRUTAS  
**LÁCTEOS VARIADOS:** NATILLAS, FLAN, MOUSSES VARIADOS, TARTAS PROFITEROLES, ETC...