

**MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE** 

MES: Junio 2019

COLEGIO: - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
					VE: 0 HC: 0 PROT: 0 GT: 0
3 Coliflor salteada Albóndigas a la jardinera con arroz salteado Postre lácteo y pan	4 Patatas estofadas con verduras Merluza a la romana con ensalada Fruta y pan	5 <b>JORNADA CASTILLA Y LEÓN</b> Lentejas a la riojana Jamoncitos de pollo al chilindrón con ensalada Pera y pan	6 Espaguetis con salsa de tomate Revuelto de queso con ensalada Fruta y pan	7 Garbanzos estofados Abadejo al horno con ensalada Fruta y pan	VE: 689 HC: 75 PROT: 30 GT: 29
10 Arroz a la napolitana Tortilla francesa de jamón york con ensalada Postre lácteo y pan	11 Alubias estofadas con verduras Pechuga de pollo empanada con ensalada Fruta y pan	12 Crema parmentier Filete de merluza a la donostiarra con ensalada Fruta y pan	13 Sopa de cocido Cocido completo Postre lácteo y pan	14 Salteado de judías verdes con patatas Rape a la romana con ensalada Fruta y pan	VE: 679 HC: 85 PROT: 32 GT: 25
17 Crema de verduras Filete de lenguadina empanada con ensalada Postre lácteo y pan	18 Lentejas estofadas con arroz Estofado de ternera con patatas dado Fruta y pan	19 Verduras salteadas Pollo asado con ensalada Fruta y pan	20 Alubias pintas estofadas con verduras Revuelto de champiñones con ensalada Fruta y pan	21 <b>MENÚ FIN DE CURSO</b>	VE: 662 HC: 73 PROT: 32 GT: 28
24 <b>VACACIONES</b>	25 <b>VACACIONES</b>	26 <b>VACACIONES</b>	27 <b>VACACIONES</b>	28 <b>VACACIONES</b>	VE: 0 HC: 0 PROT: 0 GT: 0