



Menú del Comedor - Curso:2018-2019

SEPTIEMBRE 2018				
Días	Primer plato	Segundo plato	Postre	kcal del menúL
L-10	Puré de verduras	Macarrones con atún y salsa de tomate	Fruta natural	715,92
M-11	Sopa de carne	Estofado de ternera con verduras y papas	Fruta natural	714,16
X-12	Ensalada mixta	Arroz tres delicias	Fruta natural	744,89
J-13	Potaje de lentejas	Pescado empanado con ensalada mixta	Fruta natural	730,17
V-14	Crema de zanahorias	Muslo de pollo (deshuesado) asado con verduras	Yogur	702,93
L-17	Ensalada variada	Arroz con huevo, papas fritas, salchichas y salsa de tomate	Fruta natural	702,23
M-18	Ensalada de pasta	Lomo al horno con rodajas de tomate natural	Fruta natural	724,98
X-19	Crema de calabacinos	Pescado a la portuguesa con papas sancochadas	Fruta natural	721,09
J-20	Crema de acelga	Tortilla española con ensalada tropical	Fruta natural	744,89
V-21	Sopa de carne	Albóndigas con verduras y arroz	Helado	743,18
L-24	Caldo de millo	Varitas de merluza con ensalada mixta	Fruta natural	725,86
M-25	Crema de espinacas	Paella mixta	Fruta natural	718,83
X-26	Sopa de pollo	Tacos de pescado fritos con papas sancochadas y mojo verde	Fruta natural	702,23
J-27	Crema de calabaza	Espaguetis con salsa boloñesa	Fruta natural	730,32
V-28	Crema de verduras	Pizza con jamón y atún	Yogur	719,78

El menú está sujeto a posibles modificaciones por causas ajenas al servicio

Todos los menús irán acompañados de pan y agua.

CONSEJO: Debemos jugar al aire libre y hacer ejercicio físico regularmente