

NOVIEMBRE 2020- Menú del Comedor Escolar del CEIP Montaña Pacho

(www.colegiomontañapacho.es)

Este menú puede sufrir alteraciones dependiendo de las existencias en los mercados y proveedores de cualquier ingrediente para la elaboración de las comidas. Nota: los potajes de verduras se variarán según mercado.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Crema de espinacas. Espaguetis con salsa. Fruta. 2	Sopa de carne. Lomo de merluza en salsa verde con papas al vapor. Fruta. 3	Crema de calabacín. Carne mechada con puré de papas y zanahoria. Lácteo. 4	Potaje de acelgas. Tortilla española de verduras con salsa de tomate. Fruta. 5	Rancho de garbanzos. Pechuga a la plancha con ensalada. Fruta 6	7	8
Sopa de pescado. Arroz con San Jacobos. Fruta. 9	Crema de calabaza. Albóndigas con puré Fruta. 10	Crema de verduras. Pescado encebollado con papas guisadas.. Lácteo. 11	Puré de puerros y calabacín. Carne en salsa con verdura. Fruta. 12	Crema de berros. Ensalada de pasta con piña y melocotón. Fruta. 13	14	15
Crema de berros. Macarrones con gambas y mejillones. Fruta. 16	Crema de zanahorias. Salpicón de atún con papas quisadas. Fruta. 17	Rancho canario. Tortilla francesa con queso y tomate. Lácteo. 18	Sopa de pollo y carne. Paella mixta. Fruta. 19	Potaje de verdura. Ropa vieja. Fruta. 20	21	22
(Puré de verduras para infantil) Arroz a la cubana. Fruta. 23	Lentejas compuestas. Hamburguesa de pescado con ensalada Fruta. 24	Sopa de pollo. Lasaña. Lácteo. 25	Crema de Calabaza. Solomillo de pollo al horno con papas panaderas. Fruta. 26	Crema de Verduras. Pizza. Fruta. 27	28	29