

**MENÚ CASERO JUNIO 2024**

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Judías verdes con tomate y <b>patata cocida</b> . Filete de pollo a la plancha. Fruta de temporada.	<b>Espaguetis a la boloñesa</b> . Ensalada de verano, lechuga, <b>tacos de queso y jamón,</b> <b>atún y salsa rosa</b> . Fruta de temporada.	Arroz salteado con pollo. Ensalada de <b>queso fresco</b> , tomates y aceitunas. Fruta de temporada.	<b>Ensaladilla Rusa. Merluza empanizada al horno</b> . Fruta de temporada.	Último Cocido del Curso. <b>Sopa de Cocido</b> . Ensalada de lechuga. <b>Yogurt</b> .
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Ensalada de pasta</b> . Cinta de lomo en <b>salsa de champiñón</b> . Fruta de temporada.	<b>Puré de calabacín. Tiras de pollo caseros en salsa con miel y mostaza</b> . Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, <b>huevo frito y salchichas</b> ). Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada.	Lentejas a la riojana. <b>Limanda al horno</b> en salsa de limón. Gelatina	<b>Fideuá Mixta</b> . Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria. Fruta de temporada.
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Macarrones 4 quesos</b> . <b>Tortilla francesa con jamón york</b> . Ensalada de lechuga y tomate. Fruta de temporada.	<b>Ensalada campera</b> . <b>Merluza empanizada al horno</b> . Fruta de temporada.	Garbanzos rehogados con verduras. <b>Hamburguesas al horno con patatas fritas</b> . <b>Yogur</b> .	Quínoa con Verduras. Ragú de pavo. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano. Fruta de temporada.	<b>Pizzas variadas</b> . <b>Helado / batido casero</b> .

*DE PARTE DEL EQUIPO DE COCINA, FELICES VACACIONES*

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

**MENÚ VEGETARIANO JUNIO 2024**

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Judías verdes con tomate y <b>patata cocida</b> . Tofu a la plancha. Fruta de temporada.	<b>Espaguetis con salchichas vegetarianas</b> . Ensalada de verano, lechuga, <b>tacos de queso y salsa rosa</b> . Fruta de temporada.	Arroz salteado <b>hamburguesa vegetal</b> . Ensalada de <b>queso fresco</b> , tomates y aceitunas. Fruta de temporada.	<b>Ensaladilla Rusa. Rollito de primavera</b> al horno. Fruta de temporada.	<b>Sopa con caldo de verduras</b> . Garbanzos rehogados con verduras y huevo duro. Ensalada de lechuga. <b>Yogurt</b> .
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Ensalada de pasta. Albóndigas vegetarianas en salsa de champiñón</b> . Fruta de temporada.	<b>Puré de calabacín. Tofu empanizado con salsa con miel y mostaza</b> . Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, <b>huevo frito, salchichas vegetarianas</b> ). Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada.	Lentejas a la riojana. <b>Seitán al horno</b> en salsa de limón. Gelatina	<b>Fideuá de verduras</b> . Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria. Fruta de temporada.
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Macarrones 4 quesos. Tortilla francesa con queso</b> . Ensalada de lechuga y tomate. Fruta de temporada.	<b>Ensalada campera. Seitán empanizada al horno</b> . Fruta de temporada.	Garbanzos rehogados con verduras. <b>Hamburguesa vegetariana al horno con patatas fritas</b> . <b>Yogur</b> .	Quínoa con Verduras. Tofu guisado. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano. Fruta de temporada.	<b>Pizzas vegetarianas. Helado / batido casero</b> .

*DE PARTE DEL EQUIPO DE COCINA, FELICES VACACIONES*

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

**MENÚ CASERO SIN HUEVO**

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Judías verdes con tomate y <b>patata cocida</b> . Filete de pollo a la plancha. Fruta de temporada.	<b>Espaguetis a la boloñesa</b> . Ensalada de verano, lechuga, <b>tacos de queso y jamón, atún</b> . Fruta de temporada.	Arroz salteado con pollo. Ensalada de <b>queso fresco</b> , tomates y aceitunas. Fruta de temporada.	<b>Ensaladilla Campera sin huevo. Merluza empanizada al horno</b> . Fruta de temporada.	Último Cocido del Curso. <b>Sopa de Cocido</b> . Ensalada de lechuga. <b>Yogurt</b> .
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Ensalada de pasta</b> . Cinta de lomo en <b>salsa de champiñón</b> . Fruta de temporada.	<b>Puré de calabacín. Tiras de pollo caseros en salsa con miel y mostaza</b> . Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, <b>cinta de lomo y salchichas</b> ). Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada.	Lentejas a la riojana. <b>Limanda al horno</b> en salsa de limón. Gelatina	<b>Fideuá Mixta</b> . Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria. Fruta de temporada.
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Macarrones 4 quesos</b> . Filete de pollo a la plancha. Ensalada de lechuga y tomate. Fruta de temporada.	<b>Ensalada campera. Merluza empanizada al horno</b> . Fruta de temporada.	Garbanzos rehogados con verduras. <b>Hamburguesas al horno con patatas fritas</b> . <b>Yogur</b> .	Quínoa con Verduras. Ragú de pavo. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano. Fruta de temporada.	<b>Pizzas variadas</b> . <b>Helado / batido casero</b> .

*DE PARTE DEL EQUIPO DE COCINA, FELICES VACACIONES*

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

**MENÚ CASERO JUNIO 2024 SIN LEGUMINOSAS**

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
<b>Crema de zanahoria.</b> Filete de pollo a la plancha. Fruta de temporada.	<b>Espaguetis a la boloñesa.</b> Ensalada de verano, lechuga, <b>tacos de queso y jamón,</b> <b>atún y salsa rosa.</b> Fruta de temporada.	Arroz salteado con pollo. Ensalada de <b>queso fresco,</b> tomates y aceitunas. Fruta de temporada.	<b>Ensaladilla Rusa. Merluza</b> <b>empanizada al horno.</b> Fruta de temporada.	Último Cocido del Curso. <b>Sopa de Cocido.</b> En lugar de garbanzos arroz integral. Ensalada de lechuga. <b>Yogurt.</b>
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Ensalada de pasta.</b> Cinta de lomo en <b>salsa de champiñón.</b> Fruta de temporada.	<b>Puré de calabacín. Tiras de</b> <b>pollo caseros en salsa con</b> <b>miel y mostaza.</b> Fruta de temporada.	Arroz a la cubana (tomate, <b>huevo frito y salchichas).</b> Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada.	Sopa de pollo. <b>Limanda al</b> <b>horno</b> en salsa de limón. Gelatina	<b>Fideuá Mixta.</b> Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria. Fruta de temporada.
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Macarrones 4 quesos.</b> <b>Tortilla francesa con jamón york.</b> Ensalada de lechuga y tomate. Fruta de temporada.	<b>Ensalada campera.</b> <b>Merluza empanizada al</b> <b>horno.</b> Fruta de temporada.	Arroz rehogado con verduras y tomate. <b>Hamburguesas al</b> <b>horno con patatas fritas.</b> <b>Yogur.</b>	Quínoa con Verduras. Ragú de pavo. Ensalada de tomate con aceitunas y orégano. Fruta de temporada.	<b>Pizzas variadas.</b> <b>Helado / batido casero.</b>

*DE PARTE DEL EQUIPO DE COCINA, FELICES VACACIONES*

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgeno, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.