

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2022

COLEGIO: - Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Crema parmentier Revuelto de champiñones con ensalada Fruta y pan	2 Sopa de cocido Cocido completo Yogur y pan	3 Espaguetis gratinados Medallón de salmón y calabaza asada con puré de patatas Fruta y pan
6 Arroz a la napolitana Filete de merluza a la donostiarra Yogur y pan	7 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan	8 Crema de champiñones Pollo a la barbacoa Fruta y pan	9 Alubias estofadas con verduras Taco de calamar en tempura y guacamole de brócoli Yogur y pan	10 Salteado de judías verdes con patatas Tortilla francesa con ensalada Fruta y pan
13 Coditos gratinados Revuelto de jamón york con ensalada Yogur y pan	14 Garbanzos estofados con verduras Albóndigas de merluza y pota en salsa Fruta y pan	15 Salteado de judías verdes con patatas Estofado de ternera Fruta y pan	16 Crema de zanahoria Rape en salsa verde (guisante, cebolla, ajo y perejil) Yogur y pan	17 TIERRA DE SABOR Lentejas estofadas con verduras "Tierra de Sabor" Pollo al chilindrón Fruta y pan
20 Sopa de estrellas Tortilla de patatas con ensalada Yogur y pan	21 Lentejas estofadas con verduras Croquetas de bacalao con ensalada Fruta y pan	22 Crema de verduras Filete de merluza en salsa marinera (tomate, cebolla, ajo y especias) Fruta y pan	23 Arroz caldoso de verduras Hamburguesa a la plancha con ensalada Postre especial y pan	24 VACACIONES
27 VACACIONES	28 VACACIONES	29 VACACIONES	30 VACACIONES	