



MENÚ CENTROS ESCOLARES
2º TRIMESTRE CURSO 2024-2025

PL.20.02.02

VERSIÓN 1

DIETA ALERGIA AL HUEVO

FECHA: 22/10/2024

LUNES			MARTES			MIÉRCOLES			JUEVES			VIERNES		
		31-mar												
POTAJE DE VERDURAS VUELTAS DE CERDO ENCEBOLLADAS CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL														
	03-feb	03-mar		04-feb	04-mar	08-ene	05-feb	05-mar	09-ene	06-feb	06-mar	10-ene	07-feb	07-mar
SOPA DE PESCADO CREMA DE VERDURAS SALCHIPAPA Y ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL			PURÉ DE BRÓCOLI PESCADO (ABADEJO) EN SALS VERDE CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL			CREMA DE ZANAHORIA SALTEADO DE SALCHICHAS (POLLO), PAPAS Y VERDURAS GELATINA			PURÉ DE ESPÁRRAGOS ARROZ AMARILLO CON POLLO Y VERDURAS FRUTA NATURAL			POTAJE DE LENTEJAS PIZZA MARGARITA CON ATÚN FRUTA NATURAL		
13-ene	10-feb	10-mar	14-ene	11-feb	11-mar	15-ene	12-feb	12-mar	16-ene	13-feb	13-mar	17-ene	14-feb	14-mar
CREMA DE VERDURAS LOMO DE CERDO AL AJILO CON ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL			POTAJE DE BERROS Y JUDIÁS ROPA VIEJA DE POLLO FRUTA NATURAL			CREMA DE BRÓCOLI FIDEOS COMPUESTOS GELATINA			SOPA DE POLLO CREMA ZANAHORIA PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON PAPAS SANCOCHADAS Y MOJO VERDE FRUTA NATURAL			PURÉ DE HABICHUELAS SOLOMILLOS DE POLLO EMPANADO Y ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL		
20-ene	17-feb	17-mar	21-ene	18-feb	18-mar	22-ene	19-feb	19-mar	23-ene	20-feb	20-mar	24-ene	21-feb	21-mar
POTAJE DE ACELGAS Y GARBANZOS ALBÓNDIGAS MIXTAS (POLLO Y CERDO) CON SALS DE ZANAHORIAS Y ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL			SOPA DE PESCADO CREMA DE CALABAZA SALCHIPAPA Y ENSALADA DE PRIMAVERA FRUTA NATURAL			CREMA DE BATATA Y ÑAME PASTA INTEGRAL CON SALS BOLOÑESA Y QUESO RALLADO GELATINA			CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITO DE POLLO (HORNO) CON SALS DE CHAMPIÑONES Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL			PURÉ DE VERDURAS FILETE DE MERLUZA EMPANADA CON ENSALADA TROPICAL FRUTA NATURAL		
27-ene	24-feb	24-mar	28-ene	25-feb	25-mar	29-ene	26-feb	26-mar	30-ene	27-feb	27-mar	31-ene	28-feb	28-mar
CREMA DE GARBANZOS PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON AJO Y PEREJIL Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL			PURÉ DE CALABACINO SPAGUETTIS CON ATÚN Y SALS DE TOMATE FRUTA NATURAL			SOPA CAMPESINA POTAJE DE VERDURAS ESTOFADO DE CERDO, CON PAPAS Y VERDURAS GELATINA			CREMA DE PUERROS CROQUETAS DE POLLO CASERAS Y ENSALADA DE QUESO FRUTA NATURAL			PURÉ DE ESPINACAS PAELLA DE MARISCO (ABADEJO Y POTA) FRUTA NATURAL		

LOS PLATOS ELABORADOS PARA LOS COMENSALES ALÉRGICOS AL HUEVO SERÁN ELABORADOS SIN ESTE
EL POSTRE LÁCTEO SERÁ SUSTITUIDO POR UNA GELATINA

