

JUNIO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Arroz con Tomate 1 Tortilla de Queso Fruta de Temporada	Alubias Blancas con Verdura 2 Merluza con Ensalada Fruta de Temporada	Puré de Verdura 3 Hamburguesa con Ensalada Fruta de Temporada	Lentejas Ecológicas 4 Estofadas Pechuga de Pollo Patatas Yogur Ecológico	Patatas a la Riojana 5 Pescado Temporada con Ensalada Fruta de Temporada
Macarrones con Tomate 8 Escalope con Ensalada Fruta de Temporada	Garbanzos con Espinacas 9 Albóndigas de pescado en Salsa Fruta de Temporada	Patatas con Costilla 10 Tortilla de Bonito Yogur Ecológico	Guisantes con Jamón 11 Pescado Temporada con Ensalada Fruta de Temporada	Puré de Verdura 12 Albóndigas de Ternera con cus-cus Fruta de Temporada
Spagueti Carbonara 15 Filete de Lomo con Ensalada Fruta de Temporada	Patatas en Salsa Verde 16 Merluza a la Romana con Ensalada Fruta de Temporada	Lentejas Ecológicas Estofadas 17 Totilla Francesa Yogur Ecológico	HAMBURGUESA CON PATATAS 18 HELADO	Perriñaca Empanadillas de bonito Fruta de Temporada SOLO SECUNDARIA
Ensalada de Pasta 22 Tortilla de Patata Yogur Ecológico SOLO SECUNDARIA				
			SANDRA CORRAL GONZÁLEZ DIETISTA - NUTRICIONISTA 	

- *En el comedor se sirven las cantidades acordes a la edad de los niños/as, lo cual modifica la calibración de cada franja de edad ajustándose así a sus necesidades.
- *Uso de sal yodada en la elaboración de los platos.
- *Una vez por semana consumimos yogurt ecológico de la Granja La Sierra
- *Una vez por semana se consume legumbre ecológica
- *Las ensaladas se aliñan con Aceite de Oliva.
- *Frutas de temporada: manzana, pera, plátano....
- *Se ofrece pan integral dos días a la semana
- *El menú incluye agua y pan.
- *Pescado de temporada: sardinas, bocartes
- *Estos menús han sido revisados y aprobados por la dietista-nutricionista, Sandra Corral González.
- *Por causa de fuerza mayor cocina se reserva el derecho de hacer cambios en el menú.