

JUNIO

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE: **aramark**

COLEGIO: PRIVADOS (SIN HUEVO Y SIN PROTEINA LECHE VACA)

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|---|---|---|
| | | | | 1 MACARRONES POMODORO MERLUZA AL HORNO CON VERDURA YOGUR SOJA |
| 4 LENTEJAS A LA HORTELANA MERLUZA SALS CON ENSALADA TRICOLOR FRUTA | 5 MACARRONES CON TOMATE FILETE PAVO CON LECHUGA Y MAIZ YOGUR SOJA | 6 GAZPACHO POLLO SALS CON PATATAS FRUTA ALMIBAR | 7 SOPA DE FIDEOS CARNE MECHADA CON ZANAHORIAS FRUTA | 8 CASCOTE SEVILLANO ABADEJO AL HORNO CON JUDIAS VERDES YOGUR SOJA |
| 11 ARROZ NAPOLITANA SALCHICHAS CON LECHUGA Y MAIZ FRUTA | 12 POTAJE GARBANZOS CINTA DE LOMO CON JUDIAS VERDES YOGUR SOJA | 13 GAZPACHO FILETE PAVO CON ENSALADA TRICOLOR FRUTA ALMIBAR | 14 SOPA DE FIDEOS JAMONCITO POLLO SALS CON MENESTRA FRUTA | 15 ESPAGUETIS CON TOMATE CHISPAS MERLUZA CON ZANAHORIA YOGUR SOJA |
| 18 MACARRONES POMODORO ABADEJO SALS CON ENSALADA TRICOLOR FRUTA | 19 SOPA DE PUCHERO POLLO AL LIMON CON ZANAHORIAS YOGUR SOJA | 20 SALMOREJO BACALAO SALS CON MENESTRA FRUTA ALMIBAR | 21 ARROZ MILANESA FILETE PAVO CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA | 22 ESPAGUETIS CON TOMATE MERLUZA PLANCHA CON PATATAS YOGUR SOJA |
| | | | | |



Visita nuestra web



www.elgustodecrecer.es

aramark