



MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU BASAL

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
1ª SEMANA		Arroz con alcachofas Revuelto de jamón y queso (H)		Garbanzos con verduritas (S) Salmón a horno (P)		Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal		Macarrones (G,H*) con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno		INFANTIL (2-6 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 581,2 67,3 23,8 22,9 PRIMARIA (7-12 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 770 79 31,1 36,8
		Variedad de lechugas Fruta de temporada		Lechuga, olivas y soja (SO) Helado (G,L,F)		Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada		Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada		
2ª SEMANA	7	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno (S) Patata al horno Fruta de temporada	8	Sopa de pescado con arroz (P,ML,C) Tortilla de patatas (H) Loncha de queso (L) Yogurt (L)	9	Espirales (G,H*) con salsa de tomate Escalopa de pollo (G,L) Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada	10	Lentejas a la riojana (chorizo(L*) y verduras) Filete de merluza al horno (P) Variedad de ensaladas Fruta de temporada	11	INFANTIL (2-6 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 606,1 92,7 33,7 28,5 PRIMARIA (7-12 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 782,6 102,8 44,5 43,8
			MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	
3ª SEMANA	14	Sopa de caldo con pasta (G,H*) Revuelto de gambitas (H, P, ML,C) Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada	15	Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla (P) Lechuga, maiz y soja (SO) Yogurt (L)	16	Crema de verduritas de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	17	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza del xef (L,G, P*,SO*,SE*A*,S*,M*) Helado (G,L,F)	18	INFANTIL (2-6 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 596,6 68,8 26,2 24,1 PRIMARIA (7-12 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 725,2 77,7 31,7 33,2
			MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	



EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE AJO OLIVICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA



(G) (C) (M) (P) (CA) (SO) (L)



(F) (A) (M) (S4) (S) (T) (ML)



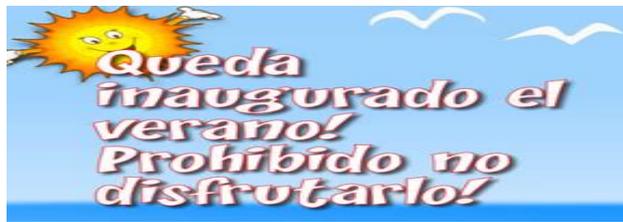
MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN CERDO

	MARTES		MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas	1	Garbanzos con verduritas	2	Crema de brócoli, cebolla y patata	3	Macarrones con salsa de tomate	4	INFANTIL (2-6 años)
			Tortilla de patatas		Salmón a horno		Filete de pavo a la provenzal		Jamoncitos de pollo al horno		V. Energ H. de Ca Proteína Grasas
			Variedad de lechugas		Lechuga, olivas y soja (SO)		Lechuga, pepino y maiz		Salsa de naranja y verduras		581,2 67,3 23,8 22,9
			Fruta de temporada		Helado		Fruta de temporada		Fruta de temporada		PRIMARIA (7-12 años)
											V. Energ H. de Ca Proteína Grasas
											770 79 31,1 36,8
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES	11	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
2ª SEMANA			Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva	8	Sopa de pescado con arroz	9	Espirales con salsa de tomate	10	Lentejas estofadas con verduras	11	INFANTIL (2-6 años)
			Salchichas de ave al horno		Bacalao al horno con pimentón		Tortilla de patatas		Escalopa de pollo		Filete de merluza al horno
			Patata al horno		Loncha de queso		Lechuga, olivas y maiz		Variedad de ensaladas		580,6 88,7 31,6 27,5
			Fruta de temporada		Yogurt (L)		Fruta de temporada		Fruta de temporada		PRIMARIA (7-12 años)
											V. Energético Proteína Grasas
											785,9 101,7 43,5 44,9
	LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES	18	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
3ª SEMANA			Sopa de caldo con pasta	15	Garbanzos estofados con espinacas	16	Crema de verduritas de temporada	17	COMIDA FIN DE CURSO		INFANTIL (2-6 años)
			Revuelto de gambitas		Filete de pavo con loncha de queso		Filete de merluza al horno con base de cebolla		Bistec de pollo al horno	Arroz con salsa de tomate casero	V. Energ H. de Ca Proteína Grasas
			Lechuga, zanahoria y pepino		Lechuga, maiz y soja		Lechuga, olivas y tomate		Pizza margarita		596,6 68,8 26,2 24,1
			Fruta de temporada		Yogurt (L)		Fruta de temporada		Helado		PRIMARIA (7-12 años)
											V. Energ H. de Ca Proteína Grasas
											725,2 77,7 31,7 33,2



EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
 COCCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
 Y ACEITE AJO OLIVICO
 LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN CARNE

	MARTES		MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas Tortilla de patatas Variedad de lechugas Fruta de temporada		Garbanzos con verduras Salmón al horno Lechuga, olivas y soja Yogurt Lechuga, zanahoria y maíz		Crema de brócoli, ceba y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maíz Fruta de temporada		Macarrones con salsa de tomate Merluza al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada		INFANTIL (2-6 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 602,2 73,9 21,8 25,2 PRIMARIA (7-12 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 783,4 82,6 32,8 36,4
		LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES	11
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Tortilla francesa Patata horno Fruta de temporada		Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maíz Fruta de temporada		Sopa de pescado con arroz Tortilla de patata Loncha de queso Yogurt		Espirales con salsa de tomate Colas de rape al horno Lechuga, olivas y maíz Fruta de temporada		COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita Helado		INFANTIL (2-6 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 581,2 67,3 23,8 22,9 PRIMARIA (7-12 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 770 79 31,1 36,8
		LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES	18
3ª SEMANA	Sopa de caldo vegetal con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada		Borraja con patata Canelones de espinacas Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada		Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maíz y soja Yogurt		Crema de verduras de temporada Tortilla francesa Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada		COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza vegetal Helado		INFANTIL (2-6 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 596,6 68,8 26,2 24,1 PRIMARIA (7-12 años) V. Energ H. de Ca Proteína Grasas 725,2 77,7 31,7 33,2



EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
 COCCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
 Y ACEITE AJO OLIVICO
 LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



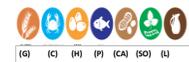
MENU SIN GLUTEN

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA			Arroz con alcachofa Revuelto de jamón y queso Variedad de lechugas Fruta de temporada	Garbanzos con verduras Salmón al horno Lechuga, olivas y soja Helado S/G	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada	Macarrones (S/G) con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada			
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata al horno Fruta de temporada	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso Yogurt	Pasta S/G con salsa de tomate Pollo rebozado con harina de maiz Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada	Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de lechugas Fruta de temporada				
	LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta (S/G) Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada	Borraja con patata Lomo al horno con loncha de queso Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada	Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt	Crema de verduritas de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pannini S/G (de queso y tomate) Helado S/G				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
 COCIDADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
 Y ACEITE ALTO OLIVICO
 LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN LACTOSA

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas Revuelto de champiñones Variedad de lechugas Fruta de temporada	Garbanzos con verduras Salmón al horno Lechuga, olivas y soja Helado S/L	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada			
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata horno Fruta de temporada	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso (S/L) Yogurt de soja	Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo sin leche Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada	Lentejas guisadas con verduras Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada				
	LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada	Borrajá con patata Lomo al horno con queso (S/L) Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada	Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt de soja	Crema de verduras de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza con queso S/L Helado S/L				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN FRUTOS SECOS

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA				Arroz con alcachofas Revuelto de jamón y queso Variedad de lechugas Fruta de temporada	Garbanzos con verduras Salmón a horno Lechuga, olivas y soja Helado (S/FS)	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada		Macarrones con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada	
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata al horno Fruta de temporada	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada		Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso Yogurt		Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada		Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada	
	LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada	Borrajá con patata Salchichas de pavo al horno Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada		Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt		Crema de verduras de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada		COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita (tomate y queso) Helado (S/FS)	

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN PESCADO

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1 ^a SEMANA			<p>Arroz con alcachofas</p> <p>Revuelto de jamón y queso</p> <p>Variiedad de lechugas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos con verduras</p> <p>Lomo al horno</p> <p>Lechuga, olivas y soja</p> <p>Helado</p>	<p>Crema de brócoli, cebolla y patata</p> <p>Filete de pavo a la provenzal</p> <p>Lechuga, pepino y maiz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Macarrones con salsa de tomate</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>Salsa de naranja y verduras</p> <p>Fruta de temporada</p>			
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2 ^a SEMANA	<p>Judía verde, coliflor y patata con aceite de oliva</p> <p>Salsichas de carne mixta al horno</p> <p>Patata horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías blancas guisadas</p> <p>Pollo al horno con pimentón</p> <p>Lechuga, tomate y maiz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de caldo vegetal con arroz</p> <p>Tortilla de patatas</p> <p>Loncha de queso</p> <p>Yogurt</p>	<p>Espirales con salsa de tomate</p> <p>Escalopa de pollo</p> <p>Lechuga, olivas y maiz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lentejas a la riojana (chorizo y verduras)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Variiedad de ensaladas</p> <p>Fruta de temporada</p>				
LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES	18
3 ^a SEMANA	<p>Sopa de caldo con pasta</p> <p>Revuelto de jamón</p> <p>Lechuga, zanahoria y pepino</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Borrajá con patata</p> <p>Lomo con loncha de queso</p> <p>Lechuga, tomate y olivas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos estofados con espinacas</p> <p>Filet de pavo al horno con base de cebolla</p> <p>Lechuga, maiz y soja</p> <p>Yogurt</p>	<p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Bistec de pollo al horno</p> <p>Lechuga, olivas y tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>COMIDA FIN DE CURSO</p> <p>Arroz con salsa de tomate casero</p> <p>Pizza margarita (tomate y queso)</p> <p>Helado</p>				
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p>SERHS FOOD</p> <p>8-1 JUN 2021</p> <p>COPIA COORDINADOR Y NUTRICION</p> <p>COPIA PROFESOR/A</p> <p>COPIA NUTRICIONISTA</p> </div> <div style="width: 30%;"> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> </div>									

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
 COCIDADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
 Y ACEITE ALTO OLEICO
 LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN FRUTOS SECOS
* no frutas con hueso

	LUNES	MARTES	1	MIÉRCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas Revuelto de jamón y queso Variedad de lechugas Fruta de temporada*	Garbanzos con verduras Salmón a horno Lechuga, olivas y soja Helado (S/FS)	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada*	Macarrones con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada*			
	LUNES	7	MARTES	8	MIÉRCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata al horno Fruta de temporada*	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada*	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso Yogurt	Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada*	Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada*				
	LUNES	14	MARTES	15	MIÉRCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada*	Borrajá con patata Salchichas de pavo al horno Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada*	Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt	Crema de verduras de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada*	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita (tomate y queso) Helado (S/FS)				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



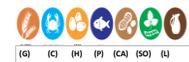
MENU SIN FRUTOS SECOS
* no melocotón

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas Revuelto de jamón y queso Variedad de lechugas Fruta de temporada*	Garbanzos con verduras Salmón a horno Lechuga, olivas y soja Helado (S/FS)	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada*	Macarrones con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada*			
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata al horno Fruta de temporada*	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada*	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso Yogurt	Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada*	Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada*				
	LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada*	Borrajá con patata Salchichas de pavo al horno Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada*	Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt	Crema de verduras de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada*	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita (tomate y queso) Helado (S/FS)				

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCCINADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLIVICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA



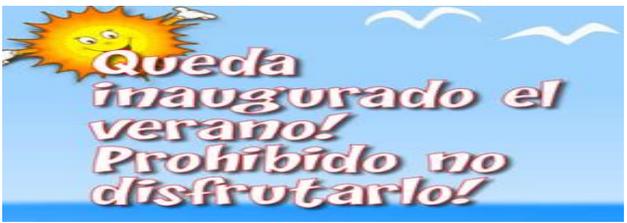


MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN FRUTOS SECOS
* no KIWI, RESTO FRUTA PELADA

	LUNES	MARTES	1	MIÉRCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas Revuelto de jamón y queso Variedad de lechugas Fruta de temporada*	Garbanzos con verduras Salmón a horno Lechuga, olivas y soja Helado (S/FS)	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada*	Macarrones con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada*			
	LUNES	7	MARTES	8	MIÉRCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata al horno Fruta de temporada*	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada*	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso Yogurt	Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada*	Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada*				
	LUNES	14	MARTES	15	MIÉRCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada*	Borrajá con patata Salchichas de pavo al horno Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada*	Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt	Crema de verduras de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada*	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita (tomate y queso) Helado (S/FS)  				
			 SERHS FOOD #1 JUN 2021 CPI Soledad Puértolas Avda. Puerto España C/A. N.º 1000 C/A. N.º 1000	 Felices Vacaciones !!!!! Disfruta ¡RIETE! ☺ Descansa Nos vemos EN SEPTIEMBRE					

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCIDADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN GARBANZOS

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas Revuelto de jamón y queso Variedad de lechugas Fruta de temporada	Lentejas con verduras Salmón a horno Lechuga, olivas y soja Helado	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada			
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata al horno Fruta de temporada	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso Yogurt	Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada	Lentejas a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada				
	LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada	Borraja con patata Lomo con loncha de queso Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada	Lentejas estofadas con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt	Crema de verduras de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita Helado				
	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="text-align: center;"> </div> </div>								

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
 COCIDADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
 Y ACEITE ALTO OLIVICO
 LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA





MENU JUNIO 2021

CPI SOLEDAD PUÉRTOLAS



MENU SIN LENTEJAS

	LUNES	MARTES	1	MIERCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES	4
1ª SEMANA			Arroz con alcachofas Revuelto de jamón y queso Variedad de lechugas Fruta de temporada	Garbanzos con verduras Salmón a horno Lechuga, olivas y soja Helado	Crema de brócoli, cebolla y patata Filete de pavo a la provenzal Lechuga, pepino y maiz Fruta de temporada	Macarrones con salsa de tomate Jamoncitos de pollo al horno Salsa de naranja y verduras Fruta de temporada			
	LUNES	7	MARTES	8	MIERCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
2ª SEMANA	Judía verde, coliflor y calabaza con aceite de oliva Salchichas de carne mixta al horno Patata al horno Fruta de temporada	Judías blancas guisadas Bacalao al horno con pimentón Lechuga, tomate y maiz Fruta de temporada	Sopa de pescado con arroz Tortilla de patatas Loncha de queso Yogurt	Espirales con salsa de tomate Escalopa de pollo Lechuga, olivas y maiz Fruta de temporada	Garbanzos a la riojana (chorizo y verduras) Filete de merluza al horno Variedad de ensaladas Fruta de temporada				
	LUNES	14	MARTES	15	MIERCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
3ª SEMANA	Sopa de caldo con pasta Revuelto de gambitas Lechuga, zanahoria y pepino Fruta de temporada	Borrajá con patata Lomo con loncha de queso Lechuga, tomate y olivas Fruta de temporada	Garbanzos estofados con espinacas Filete de merluza al horno con base de cebolla Lechuga, maiz y soja Yogurt	Crema de verduras de temporada Bistec de pollo al horno Lechuga, olivas y tomate Fruta de temporada	COMIDA FIN DE CURSO Arroz con salsa de tomate casero Pizza margarita Helado				
									

EL MENU SE ACOMPAÑA CON PAN Y AGUA
COCIDADO Y ALIADO CON ACEITE DE OLIVA
Y ACEITE ALTO OLEICO
LEGUMBRES ECOLOGICAS Y PASTA INTEGRAL



NINGUN PRODUCTO CONTIENE ACEITE DE PALMA

