

MENÚ JUNIO 2022

Las Kcal que se exponen en este menú son las recomendadas para niños en una franja de edad de entre 3 y 8 años. El aporte energético para los niños de entre 9 y 13 años se consigue aumentando la ración de acuerdo con las cantidades indicadas en el Programa de Control Nutricional del Centro.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Ensalada completa de lechuga, tomate y maíz 194kcal Arroz blanco con tomate y huevo frito 389kcal 583kcal	2 Sopa de cocido 190kcal Merluza a la romana con ensalada 375kcal 565kcal	3 Macarrones a la boloñesa 278kcal Librillos de lomo con Verduritas salteadas 302kcal 580kcal
6 Lentejas a la jardinera 215kcal Tortillas variadas con ensalada 367kcal 582kcal	7 Sopa de letras 190kcal Bacalao en tempura con verduras plancha 373kcal 563kcal	8 Ensalada completa de lechuga, tomate y maíz 194kcal Paella mixta 392kcal 586kcal	9 Acelgas con patatas 226kcal Albóndigas con tomate 370kcal 596kcal	10 Cuscus con tomate y verduras 301kcal Ventresca a la plancha con ensalada 271kcal 572kcal
13 Espaguetis a la carbonara 301kcal Varitas de merluza con ensalada 272kcal 573kcal	14 Patatas a la marinera 248kcal Pollo asado con patatas panaderas 5337kcal 585kcal	15 Ensalada completa de lechuga, tomate y maíz 194kcal Arroz tres delicias 385kcal 579kcal	16 Ensaladilla rusa 254kcal Pavo al ajillo plancha con patatas fritas 344kcal 598kcal	17 Garbanzos con verduritas 270kcal Pescados variados a la plancha 304kcal 574kcal
20 Sopa de cocido 190kcal Albóndigas en salsa 390kcal 580kcal	21 Excursión fin de curso	22 Menú especial fin de curso		