

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
		1	2	3
		Garbanzos estofados Tortilla a la francesa Ensalada con lechuga y atún Fruta de temporada	Judía tierna con patatas Pollo al horno en las finas hierbas Ensalada con lechuga y zanahoria Helado	FIESTA DE LIBRE DISPOSICIÓN
6	7	8	9	10
FIESTA LOCAL	Lentejas con verduras Huevos duros con bechamel Tomate provenzal Yogur Natural	Crema de calabaza con picatostes Alitas de pollo Ensalada con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Judías estofadas Lomo adobado a la plancha Ensalada con lechuga y atún Fruta de temporada	Arroz con tomate Hamburguesa de Bacalao Ensalada con lechuga y aceitunas Helado
13	14	15	16	17
tres delicias Rodaja de Merluza con salsa de tomate Ensalada con lechuga y atún Yogur Natural	Potage de garbanzos Tortilla de calabacín Ensalada con lechuga y remolacha Fruta de temporada	Patatas gratinadas con brócoli al horno Maira rebozada casera Ensalada con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Espagueti a la boloñesa con soja texturizada Cerdo estofado Ensalada con lechuga y olivas Fruta de temporada	FELIZ CUMPLEAÑOS  Sopa de ave con galets  Piernas de pollo con ensalada Bizcocho casero 
20	21	22		
Paella de verduras Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada con lechuga y aceitunas Yogur Natural	Macarrones napolitana Hamburguesa de Ternera Ensalada con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Pizzas variadas Nuggets de pollo Patatas chips Helado		


PAN INTEGRAL

Todos los lácteos son de "La Fageda"

TÉCNICA CULINARIA

* Salsa Napolitana:
Tomate frito y cebolla *
Salsa Boloñesa: Cebolla, tomate, zanahoria, orégano y pimiento *
Salsa Carbonara: Cebolla, crema de leche, nata.

*Colegial: con hortalizas

FRUITA Y VERDURA ECOLÓGICA


En la web encontrarán las recomendaciones de las cenas

VAPOR:

Los platos de verduras y hortalizas que se ofrecen en la Cocina Central en servicio de catering, se elaboran al vapor así manteniendo todas sus propiedades.


FELICES VACACIONES DE VERANO