



Menú General mes de mayo de 2019

CEIP JAUME I

IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: 121,88 €
VALES DIARIOS: 6,10 €
La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.

MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
FESTIVO	MACARRONES A LA BOLONESA	CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIA
	LENGUADO A LA MILANESA	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA
	TRAMPÓ MALLORQUÍN	LECHUGA, TOMATE Y PALMITO
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
	<i>Sugerencia de cena:</i> Arroz con verduras y pollo Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Fajitas de salmón y verduras Fruta de temporada

LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
SOPA DE COCIDO	GARBANZOS ALIÑADOS CON PATATA, HUEVO COCIDO Y PEREJIL	PURÉ DE VERDURAS ECOLÓGICAS	ARROZ DE PESCADO	FIDEUÀ DE CARNE
SALMÓN A LA PLANCHA	CROQUETAS DE POLLO	LOMO ASADO CON VERDURAS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	MERLUZA ADOBADA
ENSALADA DE LECHUGA Y CANÓNICOS	TOMATE ALIÑADO CON ALBAHACA	PATATA DÓLAR	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON JAMÓN	LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Huevo hervido y ensaladilla Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pavo con arroz y verduras Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Lenguado y ensalada de couscous Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Lentejas con verduras y patatas Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Quesadillas variadas Fruta de temporada
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
PURÉ DE CALABAZA CON CROSTONES DE PAN	ARROZ CON SALSA DE TOMATE	FIDEOS GRUESOS DE PESCADO	JUDÍAS BLANCAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS	SOPA DE BULLIT
MERLUZA A LA VASCA	TORTILLA PAISANA	SALCHICHAS A LA PLANCHA	LENGUADO ORLY	BULLIT
PATATA Y GUI SANTES	PALITOS DE ZANAHORIA	LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS	TRAMPÓ MALLORQUÍN	(POLLO, PATATA, JUDÍAS VERDES, ZANAHORIA, GARBANZOS ECOLÓGICOS...)
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada de garbanzos Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Bacalao, patata y tomate Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Pavo con arroz y verduras Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Quínoa con pisto y queso Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Tortilla de patata y ensalada Fruta de temporada
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
CANELONES ROSSINI	LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON	ARROZ TIPO 3 DELICICAS	CREMA DE PUERROS Y CALABAZA	MACARRONES A LA NAPOLITANA
TORTILLA A LA FRANCESA	LENGUADO ADOBADO	FRICANDELA A LA PLANCHA	POLLO CON SALSA CAZADORA	BACALAO
CHAMPIÑONES AL AJILLO	TOMATE ALIÑADO	LECHUGA, TOMATE, MAÍZ, ATÚN Y ACEITUNAS	PATATAS FRITAS	A LA MALLORQUINA
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada de arroz con pollo Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada de patata con huevo Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Merluza, patata y verduras Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada de alubias Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Fajitas de pavo y verduras Fruta de temporada
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31
ENSALADA DE PASTA (tomate, guisantes, maíz, atún y aceitunas)	ARROZ DE PESCADO	CREMA DE ZANAHORIA Y LEGUMBRES ECOLÓGICAS	SOPA DE CARACOLA	LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS
ESCALOPE CASERO DE POLLO	TORTILLA ESPAÑOLA	ALBÓNDIGAS CASERAS	MERLUZA AL HORNO	PIZZA DE JAMÓN
LECHUGAS VARIADAS	TRAMPÓ MALLORQUÍ	SALSA DE VERDURAS Y ARROZ	PATATA, CALABACÍN Y SALSA DE TOMATE	TOMATE ALIÑADO CON ACEITUNAS
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i> Garbanzos con verduras Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Dorada horno, patata y verduras Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada de patata con huevo Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Couscous con verduras y pavo Fruta de temporada	<i>Sugerencia de cena:</i> Salmón con patata y pimientos Fruta de temporada

Los menús van acompañados de pan y agua. La cocina utiliza aceite de oliva para cocinar y aliñar los platos.

Incorporamos cada mes, en la medida de lo posible, el producto local y de temporada.

SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ CONTACTE LLAMANDO AL 971682415

