

## MENÚ DEL MES DE JUNIO DE 2.019

	<b>LUNES 3</b>	<b>MARTES 4</b>	<b>MIÉRCOLES 5</b>	<b>JUEVES 6</b>	<b>VIERNES 7</b>
<b>DESAYUNO</b>		Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con tomate triturado y aceite de oliva. Galletas “María”.	Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con tomate triturado y aceite de oliva. Fruta: Manzana Ensaimada.	Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con mantequilla y mermelada. Fruta: Naranja Croissant.	Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con tomate triturado y aceite de oliva. Galletas “María”.
<b>BOCADILLO</b>		Bocadillo de chocolate	Bocadillo de jamón	Bocadillo de chorizo rojo	Bocadillo de nocilla
<b>COMIDA</b>	Judías verdes hervidas con trocitos de jamón. Pizza de jamón y queso. Plátano. Pan y agua.	Salmorejo (Tomate, pan, ajo y aceite de oliva) Filete de merluza a la plancha con ensalada. Manzana y lácteo. Pan y agua.	Ensalada de judías blancas. Muslo de pollo al horno. Manzana y Lácteo. Pan y agua.	Lentejas con calabaza y zanahoria. Marrajo a la plancha con menestra de verduras. Naranja y Lácteo. Pan y agua.	Bolsa de viaje con:  Bocadillo de atún con tomate. 2 Mandarinas. Botella de agua de 33 cl.
<b>MERIENDA</b>	Bocadillo de Bacón ahumado	Fruta	Bocadillo de pechuga de pavo	Fruta	
<b>CENA</b>	Crema de calabaza. Salchichas de pollo al vino. Manzana Pan y agua.	Patatas hervidas al ali-oli. Magro con tomate. Lácteo. Pan y agua.	Ensalada de pasta. Huevos revueltos con cebolla. Plátano. Pan y agua.	Sopa. Pizza de 4 quesos. Cóctel de frutas. Pan y agua.	

## MENÚ DEL MES DE JUNIO DE 2.019

	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>DESAYUNO</b>		Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con mantequilla y mermelada. Magdalenas.	Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con tomate triturado y aceite de oliva. Fruta: Manzana Ensaimada.	Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con mantequilla y mermelada. Fruta: Naranja Croissant.	Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con tomate triturado y aceite de oliva. Galletas "María".
<b>BOCADILLO</b>		Bocadillo de Chopped	Bocadillo de jamón	Bocadillo de chorizo rojo	Bocadillo de nocilla
<b>COMIDA</b>	Albóndigas de pollo con tomate. Huevos y patatas. Melocotón y lácteo. Pan y agua.	Arroz con calamares, mero y mejillones. Cordón bleu. Naranja y lácteo. Pan y agua.	Ensalada de judías blancas. Tortilla de patata. Manzana y Lácteo Pan y agua.	Lentejas con calabaza y zanahoria. Merluza rebozada con menestra de verduras. Pera y lácteo. Pan y agua.	Bolsa de viaje con: Bocadillo de calamares. Plátano. Botella de agua de 33 cl.
<b>MERIENDA</b>	Bocadillo de paté finas hiervas	Bocadillo de salchichón	Bocadillo de pechuga de pavo	Bocadillo de bacón ahumado	
<b>CENA</b>	Ensalada de patata. Pollo al horno. Manzana. Pan y agua.	Risotto. Sandwich mixto vegetal. Naranja. Pan y agua.	Crema de espárragos. Filete de pollo a la plancha. Lácteo. Pan y agua.	Sopa de picadillo. Lomo con patatas. Lácteo. Pan y agua.	

## MENÚ DEL MES DE JUNIO DE 2.019

	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>DESAYUNO</b>		Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con mantequilla y mermelada. Magdalenas.	Leche con colacao o con café descafeinado o zumo. Pan con tomate triturado y aceite de oliva. Galletas “María”.		
<b>BOCADILLO</b>		Palmera de Chocolate	Bocadillo de nocilla		
<b>COMIDA</b>	Ensalada cesar (lechuga, tomate, maíz, pollo cocido, salsa) Canelones. Plátano. Pan y agua.	Salmorejo (Tomate, pan, ajo y aceite de oliva) Filete de merluza a la plancha con ensalada. Pan y agua.	Bolsa de viaje con:  Bocadillo de jamón con tomate. 2 Mandarinas. Botella de agua de 33 cl.		Bolsa de viaje con:  Bocadillo de calamares. Plátano. Botella de agua de 33 cl.
<b>MERIENDA</b>	Bocadillo de bacón ahumado	Fruta			
<b>CENA</b>	Crema de calabaza. Salchichas de pollo al vino. Manzana. Pan y agua.	Ensalada de pasta. Huevos revueltos con cebolla. Plátano. Pan y agua.			

\* EL ACEITE UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS ES ACEITE DE OLIVA “LOS MOLINOS” DE LA SOLANA.\*  
ATENCIÓN A LAS FAMILIAS: PARA LA ALIMENTACIÓN FUERA DEL COMEDOR ESCOLAR, CONVIENE SEGUIR LAS PAUTAS MARCADAS EN LA “GUÍA DE ALIMENTACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES”, DISPONIBLE EN: <http://pagina.jccm.es/sanidad/salud/promosalud/pdf/gcomedoresescolares.pdf>