

MENÚ MAYO 2021. ALERGIA AL HUEVO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
NO LECTIVO	NO LECTIVO	<p>5 ARROZ A LA CUBANA SALCHICHAS FRANKFURT CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN RICE BAKED WITH TOMATO FRANKFURT SAUSAGE WITH LETTUCE AND CORN SALAD PEACHES IN SYRUP AND BREAD</p>	<p>6 FIDEUÁ VALENCIANA FILETE DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN FIDEUJA TURKEY FILLET WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>7 PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS IBÉRICAS RAPE CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN POTATOES WITH IBERIAN RIBS SNUFF WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p>10 LACITOS A LA ITALIANA (pasta con chorizo, tomate y queso rallado) CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO YOGUR AL GUSTO Y PAN ITALIAN BOWS (pasta with chorizo, tomato and grated cheese) HAM CROQUETTES WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>11 SOPA DE ESTRELLAS CON MENUDILLOS FILETE DE LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STAR SOUP WITH GIBLETS SOLE FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>12 CREMA PARMENTIER (calabacín) POLLO AL AJILLO CON PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) GARLIC CHICKEN WITH FRIED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>13 PAELLA MIXTA LACÓN CON PISTO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MIXED PAELLA LACÓN WITH RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>14 FABES CON VERDURAS PESCADILLA EN SALSAS VERDES CON GUISANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN BEANS WITH VEGETABLES WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p>17 LENTEJAS CASTELLANAS INTEGRALES VARITAS DE PESCADO CON ENSALADA DE LECHUGA GELATINA DE SABORES Y PAN WHOLE CASTILIAN LENTILS HAKE STICKS WITH LETTUCE SALAD FLAVOURS OF JELLY AND BREAD</p>	<p>18 ENSALADA OLIVIER FILETES RUSOS CON SALSAS DE TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN OLIVIER SALAD RUSSIAN STEAKS WITH TOMATO SAUCE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>19 CREMA DE VERDURAS FRESCAS CARNE ESTOFADA CON TOMATE Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM BRAISED BEEF WITH TOMATO AND POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>20 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (pasta con carne picada, tomate frito y queso rallado) MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN SPAGHETTI NEAPOLITAN (pasta with minced meat, tomato and grated cheese) HAKE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>21 SOPA DE MARISCO FILETE DE CONTRAMUSLO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEA FOOD SOUP THIGH FILLET WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>
<p>24 TALLARINES A LA BOLOÑESA (pasta con carne de pavo, tomate y queso rallado) CINTA DE LOMO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ NATILLAS DE VAINILLA Y PAN BOLOGNESE TAGLIATELLE (pasta with turkey, tomato and grated cheese) STRIP STEAK WITH LETTUCE AND CORN SALAD VANILLA CUSTARD AND BREAD</p>	<p>25 PATATAS GUIADAS CON CARNE DE TERNERA BACALAO A LA VIZCAÍNA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEWED POTATOES WITH VEAL VIZCAINA COD WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>26 JUDÍAS VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON CHAMPIÑÓN Y PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS SAUTE BEEF MEAT BALLS WITH MUSHROOM AND FRIED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>27 SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias, tocino, chorizo y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage, bacon, chorizo and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>28 ARROZ A LA CATALANA MERLUZA EN SALSAS MARINERA CON MEJILLONES Y ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CATALAN RICE HAKE IN SEAFOOD SAUCE WITH MUSSELS AND LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p>31 ESPAGUETIS A LA CARBONARA DELICIAS DE CALAMAR CON ENSALADA DE LECHUGA TARRINA DE HELADO Y PAN CARBONARA ESPAGUETTI SQUID DELICACIES WITH LETTUCE SALAD ICE CREAM TUB AND BREAD</p>	 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 17 DE MAYO</p>	 <p>COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA</p>	 <p>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 18 DE MAYO. RUSIA</p>	