

# MENÚ SIN CERDO MAYO 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>NO LECTIVO</b>	<b>NO LECTIVO</b>	<b>5</b> ARROZ A LA CUBANA SALCHICHAS DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN RICE BAKED WITH TOMATO CHICKEN SAUSAGES WITH LETTUCE AND CORN SALAD PEACHES IN SYRUP AND BREAD	<b>6</b> FIDEUÁ VALENCIANA TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN FIDEUJA POTATOES OMELETTE WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>7</b> PATATAS GUIADAS RAPE CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES SNUFF WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD
<b>10</b> LACITOS A LA ITALIANA CROQUETAS CASERAS DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO YOGUR AL GUSTO Y PAN ITALIAN BOWS CHICKEN CROQUETTES WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD	<b>11</b> 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	<b>12</b> 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	<b>13</b> PAELLA MIXTA HUEVOS A LA FLAMENCA CON PISTO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MIXED PAELLA FLAMENCO EGGS WITH RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>14</b> 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
<b>17</b> 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	<b>18</b> 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	<b>19</b> 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	<b>20</b> 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	<b>21</b> SOPA DE MARISCO TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEA FOOD SOUP POTATOES OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD
<b>24</b> TALLARINES A LA BOLOÑESA (pasta con carne de pavo, tomate y queso rallado) FILETE DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ NATILLAS DE VAINILLA Y PAN BOLOGNESE TAGLIATELLE (pasta with turkey, tomato and grated cheese) TURKEY FILLET WITH LETTUCE AND CORN SALAD VANILLA CUSTARD AND BREAD	<b>25</b> 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	<b>26</b> 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	<b>27</b> SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD	<b>28</b> 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
<b>31</b> 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	  <b>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 17 DE MAYO</b>	  <b>COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA</b>	  <b>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 18 DE MAYO. RUSIA</b>	  <b>COLEGIO SEGURO</b>