

Junio 2018

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 Lentejas estofadas con verduras Figuritas de pescado Pera
4 Crema de espinacas Albondigas de ternera en salsa casera con patata cuadro Manzana	5 Judias pintas con arroz Tortilla española Flan de vainilla	6 Ensalada de pasta tricolor (pasta, atun, zanahoria, y maiz) Filete de merluza a la jardinera Nectarina	7 Patatas guisadas con verduras Jamoncitos de pollo en su jugo Yogur sabor	8 Brocoli con ajito y pimenton Filete de bacalao rebozado Naranja
11 Arroz tres delicias Salchichas de pavo en su jugo con patatas dado Sandia	12 Judias verdes rehogadas con patata y jamon serrano Hamburguesa de ternera en salsa con zanahoria Yogur sabor	13 Espirales con salsa de tomate y queso Filete de abadejo en salsa con daditos de calabacin Pera	14 Crema de verduras Lomo de sajonia en salsa Platano	15 Lentejas con arroz y verduras Filete de pollo empanado Yogur sabor
18 Sopa de estrellas Albondigas de pescado en salsa Melon	19 Ensalada de judias blancas (judias blancas, huevo, tomate, zanahoria y Tortilla española Manzana	20 Arroz a la milanese Ragout de ternera a la jardinera Yogur sabor	21 Lentejas a la riojana Filete de merluza a la cazuela Nectarina	22 Lacitos con salsa de tomate Filete de pollo empanado Yogur liquido
25 Marmitako Cinta de lomo adobada en salsa con zanahoria baby Yogur sabor	26 Garbanzos con verduras Tortilla española Sandia	27 Coliflor con queso Albondigas de ternera a la jardinera Platano	28 Coditos a la napolitana Filete de abadejo al caldo corto Pera	29 Judias verdes rehogadas con patatas Filete de pollo en salsa con champiñones Yogur sabor