

MENÚ COMEDOR

CURSO 2021 / 2022



PRIMER TRIMESTRE

TEMPORADA DE OTOÑO



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

 1ª Semana	Puré de verduras	Potaje de acelgas	Puré de judías	Sopa de pollo	Puré de bubangos
	Merluza con ensalada	Quesitos con papas chip y mermelada	Jamoncitos de pollo con papas guisadas	Arroz blanco con bistec ruso	Espaguetis con atún
	Pieza de fruta natural	Melocotón en su jugo	Pieza de fruta natural	Mousse	Pieza de fruta natural
 2ª Semana	Potaje de calabaza	Puré de acelgas	Puré de lentejas	Sopa de pollo	Macarrones con salsa
	Arroz con salchichas y salsa	Cinta de lomo al horno con papas	Pollo en adobo con papas guisadas	Tortilla con salsa	Salpicón de atún
	Pieza de fruta natural	Gelatina	Pieza de fruta natural	Piña en su jugo	Yogurt
 3ª Semana	Potaje de espinacas	Sopa de pollo	Puré de judías	Potaje de verduras	Puré de bubangos
	Arroz Hispano Británico	Papas rellenas	Pechuga de pollo asada con ensalada	Espaguetis boloñesa	Pescado rebozado con papas y mojo
	Pieza de fruta natural	Flan	Pieza de fruta natural	Melocotón en su jugo	Pieza de fruta natural
 4ª Semana	Puré de calabaza	Potaje de acelgas	Potaje de lentejas	Sopa de pollo	Puré de verduras
	Empanadillas al horno con papas	Paella	Varitas de merluza con ensalada	Carne con papas	Macarrones con salsa y queso
	Pieza de fruta natural	Gelatina	Pieza de fruta natural	Piña en su jugo	Yogurt

* Postres, empanados y salsas son elaborados con productos naturales en nuestra cocina.

El Colegio dispone de menús especiales para celíacos, diabéticos, alérgicos... (En estos casos consultar en Secretaría)