

JUNIO

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE: **aramark**

COLEGIO: CELÍACO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CON ARROZ MERLUZA AL HORNO PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO	2 MENESTRA DE VERDURAS RAGOUT DE TERNERA . A LA JARDINERA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA
5 CREMA DE VERDURAS SALCHICHA AL HORNO PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	6 ARROZ A LA CUBANA MERLUZA ENCEBOLLADA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	7 VERDURA TRICOLOR ESTOFADO DE LOMO A LA CAZADORA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	8 SOPA DE VERDURAS HUEVOS GRATINADOS PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO	9 LENTEJAS CON VERDURAS MERLUZA EN SALSA VERDE PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA
12 POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA FRANCESA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	13 CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA. PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	14 ARROZ CON SALSA DE TOMATE BACALAO CON VERDURITAS PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	15 ALUBIAS ESTOFADAS LOMO ADOBADO AL HORNO PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO	16 PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO A LA NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA
19 SOPA DE POLLO CASERA CON ARROZ POLLO ASADO CON PATATAS A LO POBRE PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	20 LENTEJAS A LA JARDINERA MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTO PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	21 PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO EN SALSA BOLOÑESA PECHUGA AL LIMÓN PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA		



Visita nuestra web



www.elgustodecrecer.es

aramark