

Y llego el momento de despedirnos hasta el próximo curso, no sin antes desearos a todos unas "FELICES VACACIONES", ...pero no os olvidéis de JESÚS, llevadlo siempre con vosotros, y sacar momentos para estar con EL, rezando, en la Misa,ahora todos, tenemos más tiempo para ayudar a los demás.

¡ FELIZ VERANO!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
Domingo 4 JUNIO. Pentecostés 		Jueves 15 de Junio: Corpus Christi				
5 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Macarrones con tomate y champiñón Bocaditos de rosada Fruta <small>CENA: Puré de zanahoria y pavo rustido. Fruta</small>		6 Lechuga, tomate, maíz, lombarda Garbanzos a la jardinera <small>(con hortalizas)</small> Tortilla francesa Yogur <small>CENA: Ensalada verde y pescado blanco al horno. Fruta</small>		7 Lechuga, tomate, lombarda, olivas Sopa de ave con estrellitas <small>(con carne de gallina, hueso de jamón y huevo)</small> Pechuga de pollo empanada con kétchup Fruta <small>CENA: Menestra de verduras y brocheta de pescado. Fruta</small>	1 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Fabada asturiana <small>(alubias con chorizo, morcilla, bacon y hueso de jamón)</small> Tortilla española <small>(con patata y cebolla)</small> Yogur <small>CENA: Verduras asadas y pescado azul a la plancha. Fruta</small>	2 Lechuga, tomate, lombarda, maíz Crema de verduras naturales con picatostes caseros Albóndigas de ave a la santanderina con zanahoria dado <small>(al horno con salsa de hortalizas)</small> Fruta <small>CENA: Ensalada completa y pescado blanco al papillote. Fruta</small>
12 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz Lentejas estofadas <small>(con chorizo y hueso de jamón)</small> Salchichas con pisto <small>(carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)</small> Fruta <small>CENA: Alcachofas y pescado azul al papillote. Fruta</small>		13 Lechuga, tomate, lombarda, olivas Espaguetis napolitana <small>(con tomate y hortalizas)</small> Merluza al horno <small>(con ajo y perejil)</small> Yogur <small>CENA: Ensalada variada y magro con ajetes. Fruta</small>		14 Lechuga, tomate, maíz, zanahoria Alubias con verduras Cordon Bleu <small>(carne de pavo con queso rebozada)</small> Fruta <small>CENA: Puré de verduras y pescado blanco a la plancha. Fruta</small>	15 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas con vinagreta de fresa Arroz con pescado <small>(con merluza, calamar y gamba)</small> Tortilla de patata Yogur <small>CENA: Judías verdes salteadas y pescado blanco al limón. Fruta</small>	16 Lechuga, tomate, lombarda, maíz Sopa de picadillo con fideos <small>(de carne con gallina, hueso de jamón, garbanzos y huevo)</small> Muslo de pollo al horno con champiñón Fruta <small>CENA: Brócoli al vapor y tortilla de atún. Fruta</small>
19 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Crema de zanahoria con queso Hamburguesa de ave lionesa <small>(al horno con salsa de cebolla)</small> Fruta <small>CENA: Acelgas a la catalana y pescado azul al vapor. Fruta</small>		20 Lechuga, tomate, maíz, lombarda Arroz con tomate Delicias de calamar Yogur <small>CENA: Crema de calabaza y lomo a la plancha. Fruta</small>		21 Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria Lentejas de la abuela <small>(con chorizo y hueso de jamón)</small> Tortilla española <small>(con patata y cebolla)</small> Fruta <small>CENA: Sémola y brocheta de pavo. Fruta</small>	22 Lechuga, tomate, maíz, zanahoria Guisado de patatas con pavo Merluza rellena de york y queso Fruta <small>CENA: Menestra de verduras y revuelto de ajetes. Fruta</small>	23 Lechuga, tomate, maíz, olivas Tornillos IRCO <small>(con tomate, bacon, cebolla y queso)</small> Nuggets de pollo Postre especial <small>CENA: Ensalada completa y pescado blanco al caldo corto. Fruta</small>
FRUTA DE TEMPORADA JUNIO: Ciruela, cereza, manzana, melocotón, plátano, melón y sandía.		INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.				

