

Y llego el momento de despedirnos hasta el próximo curso, no sin antes desearos a todos unas


"FELICES VACACIONES"

Muchas familias las empezaran pronto. Otras quizá tengan que quedarse en casa...

Pero es indudable que el tiempo de verano es un tiempo especial para estar juntos y disfrutar de la convivencia.

Alguien que no puede faltar es **Jesús**. Tanto si viajáis como si os quedáis en vuestro lugar habitual, no os olvidéis de él: la eucaristía, la oración, la lectura del Evangelio es algo que podemos hacer también en verano.

**¡Feliz verano!**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b> Lechuga, tomate, zanahoria, olivas  <b>Sopa de ave con fideos</b> (de ave y cerdo con garbanzos y huevo)  <b>Pechuga de pollo empanada casera con kétchup</b>  Fruta CENA: Ensalada mixta y pescado blanco al limón. Fruta	<b>4</b> Lechuga, tomate, maíz, lombarda  <b>Alubias a la jardinera</b> (con hortalizas)  <b>Tortilla de patata</b>  Yogur CENA: Alcachofas rehogadas y brocheta de pescado. Fruta	<b>5</b> Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria  <b>Arroz con tomate</b>  <b>Bocaditos de rosada</b>  Fruta CENA: Parrillada de verduras y lomo asado. Fruta	<b>6</b> Lechuga, tomate, maíz, olivas  <b>Crema de zanahoria</b>  <b>Pizza IRCO</b> (con fiambre de york, tomate y queso) Helado CENA: Sémola y tortilla de pimientos. Fruta	<b>7</b> Lechuga, tomate, zanahoria, maíz  <b>Macarrones boloñesa</b> (con carne picada de cerdo, tomate y queso)  <b>Merluza en salsa de tomate</b> (al horno) Fruta CENA: Champiñón saiteado y pescado azul a la plancha. Fruta
<b>10</b> Lechuga, tomate, zanahoria, olivas  <b>Lentejas a la castellana</b> (con chorizo y hueso de jamón)  <b>Salchichas de cerdo lionesa</b> (carne de cerdo al horno con salsa de cebolla) Fruta CENA: Espinacas y pescado blanco al caldo corto. Fruta	<b>11</b> 	<b>12</b> Lechuga, tomate, lombarda, maíz  <b>Crema de verduras naturales</b>  <b>Bocaditos de rosada</b>  Fruta CENA: Sopa de ave y pescado azul al horno. Fruta	<b>13</b> Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria  <b>Arroz con verduras</b>  <b>Tortilla francesa con loncha de queso</b>  Yogur CENA: Puré de patata y magro con ajetes. Fruta	<b>14</b> Lechuga, tomate, maíz, olivas  <b>Alubias con verduras</b>  <b>Lomo en salsa con zanahoria</b> (al horno con salsa de hortalizas) Fruta CENA: Ensalada verde y ternera a la plancha. Fruta
<b>17</b> Lechuga, tomate, zanahoria, olivas  <b>Crema de calabacín con queso</b>  <b>Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) con pisto</b> (al horno con tomate y hortalizas) Fruta	<b>18</b> Lechuga, tomate, maíz, lombarda  <b>Arroz con magro</b>  <b>Delicias de calamar</b>  Helado	<b>19</b> Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria  <b>Sopa de ave con fideos</b> (de ave y cerdo con garbanzos y huevo)  <b>Muslo de pollo rustido con judías verdes</b>  Fruta	<b>20</b> Lechuga, tomate, maíz, olivas  <b>Garbanzos a la jardinera</b> (con hortalizas)  <b>Tortilla española</b> (con patata y cebolla) Fruta	<b>21</b> Lechuga, tomate, zanahoria, maíz  <b>Espirales carbonara</b> (con leche, bacon y champiñón)  <b>Croquetas tradicionales de cocido con patatas chips</b> (con carne de ave y cerdo y bechamel) Postre especial



**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.

**El Espíritu nos mueve, nos hace iglesia, rescata al mundo y nos llena de dones...**

**DOMINGO 9 DE JUNIO**

