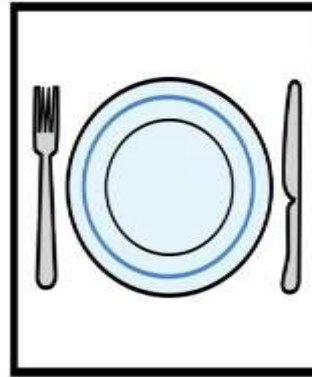


1 _____
2 _____
3 _____



MENÚ ESCOLAR.

Curso 2021-2022.





La organización del comedor cumpla lo establecido en la normativa COVID



En la elaboración de los menús, utilizamos aceite de oliva,

Propuestas de cena

COMIDA



	+	
	+	
	+	

	+	
	+	
	+	

	+	
	+	
	+	

CENA



	+	
	+	
	+	

	+	
	+	
	+	

	+	
	+	
	+	

L X J V S D

LUNES

L M X J V S D

MARTES

L M X J V S D

MIÉRCOLES

L M X J V S D

JUEVES

L M X J V S D

VIERNES

Lentejas.
Tortilla de jamón.
Pan.
Fruta. **10**

Macarrones con tomate.
Salmón con salsa.
Pan.
Fruta. **11**

Fabes pintas.
Tacos de solomillo de cerdo
con ensalada.
Pan.
Lácteo. **12**

Patatas guisadas.
Pescado fresco con ensalada.
Pan.
Fruta. **13**

Sopa de pescado.
Carne guisada.
Pan.
Fruta. **14**

Arroz blanco con pollo.
Calamares fritos.
Pan.
Fruta. **17**

Crema campesina.
Pescado fresco.
Pan.
Fruta. **18**

Pote asturiano.
Lacón con cachelos.
Pan.
Lácteo. **19**

Fideua.
Pechuga de pollo con
ensalada.
Pan.
Fruta. **20**

Garbanzos estofados.
Hamburguesa con ensalada.
Pan.
Fruta. **21**

Marmitako.
Huevos a la mimosa.
Pan.
Fruta. **24**

Moros y cristianos.
Pescado fresco con
ensalada.
Pan.
Lácteo. **25**

Macarrones.
Lomo con ensalada.
Pan.
Fruta. **26**

Lentejas.
Fritos de merluza.
Pan.
Fruta. **27**

Puré de calabaza.
Albóndigas con patatas.
Pan.
Fruta. **28**

Menestra.
Huevos con jamón y
ensalada.
Pan.
Fruta. **31**

**ENERO 2022**