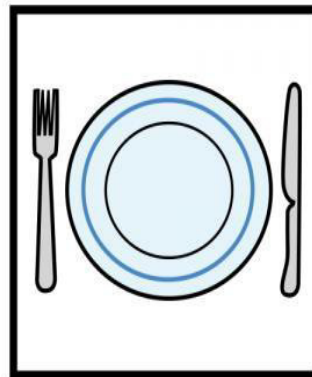


1 _____
2 _____
3 _____



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



pasta/arroz + carne

pasta/arroz + pescado

pasta/arroz + huevo

verdura + carne

verdura + pescado

verdura + huevo

legumbres + carne

legumbres + pescado

legumbres + huevo

fruta

lácteo

CENA



verdura + pescado

verdura + huevo

verdura + carne

pasta/arroz + pescado

pasta/arroz + huevo

pasta/arroz + carne

verdura + pescado

verdura + huevo

verdura + carne

lácteo

fruta



FEBRERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Garbanzos estofados. Pescado fresco. Pan/fruta.	2 Arroz con pollo. Merluza en salsa con ensalada. Pan/fruta.	3 Puré de verduras. Hamburguesa con ensalada. Pan/fruta.	4 Negritos con arroz. Fritos de bacalao. Pan/lácteo.
7 Patatas a la riojana. Tortilla de bonito. Pan/fruta.	8 Fabes pintes. Merluza a la romana. Pan/lácteo.	9 Puré de calabaza. Albóndigas con patatas. Ensalada. Pan/fruta.	10 Sopa de cocido. Cocido completo con pollo y ternera. Ensalada. Pan/Fruta.	11 Lentejas. Lomo con patatas y ensalada Pan/fruta.
14 Macarrones con tomate. Huevos con bechamel. Pan/fruta.	15 Fabada. Pescado fresco con ensalada. Pan/fruta.	16 Judias verdes con jamón. Solomillo de cerdo. Pan/lácteo.	17 Lentejas con verduras. Bacalao en salsa verde. Pan/fruta.	18 Paella. Pechuga de pollo con ensalada. Pan/fruta.
21 Menestra con jamón. Rollitos de jamón y queso. Pan/fruta.	22 Fideua. Salmón con ensalada. Pan/fruta.	23 Marmitako. Lomo asado con ensalada. Pan/fruta.	24 Arroz blanco con huevos fritos. Ensalada mixta Pan/postres variados.	FESTIVO
FESTIVO				

