

Junio 2022



CEIP CUBA
Infantil y Primaria

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</p>	<p>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</p>	<p>1 Alubias riojana Tortilla con chorizo Ensalada de lech, zanah, remolacha Yogur </p> <p><i>Cena: Tomate natural con aceite y sal y pescado a la plancha. Fruta</i> 673.62 KC 40.79 PR 29.23 HC 27.04 LP 8.13 GS</p>	<p>2 Crema de zanahoria Pollo al horno c/brócoli salteado Ensalada multicolor (lech, lomb y maíz) Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Sopa de pescado con fideos y revuelto de champiñones. Fruta</i> 642.68 KC 29.19 PR 74.87 HC 22.43 LP 4.72 GS</p>	<p>3 Hervido valenciano Ventresca con salsa de tomate Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas) Helado </p> <p><i>Cena: Ensalada murciana y sepia a la plancha. Fruta</i> 369.71 KC 18.13 PR 36.24 HC 15.97 LP 4.70 GS</p>
<p>6 Sopa con estrellitas Longanizas al horno Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de Temporada <i>Cena: Brócoli gratinado y pechuga a la plancha. Fruta</i> 704.71 KC 41.04 PR 60.34 HC 31.53 LP 11.43 GS</p>	<p>7 Olleta alicantina ECO Bacalao con verduras Ensalada lechuga, remolacha y aceitunas Yogur </p> <p><i>Cena: Sándwich mixto y ensalada. Fruta</i> 556.22 KC 23.98 PR 57.58 HC 17.71 LP 4.72 GS</p>	<p>8 Macarrones a la caponata Rollitos de pavo y queso Ensalada Niçoise(lech, atún, ac. negra) Fruta de Temporada <i>Cena: Crema de verduras y brocheta de pavo. Fruta</i> 807.70 KC 36.48 PR 104.43 HC 24.75 LP 8.51 GS</p>	<p>9 Potaje de garbanzos Tortilla española Ensalada Morada (lech, lomb, pep) Fruta de Temporada <i>Cena: Espinacas rehogadas y merluza al limón. Fruta</i> 874.26 KC 39.76 PR 98.72 HC 30.73 LP 5.64 GS</p>	<p>10 Arroz 3 delicias (york, tort, guis) Sabroso de merluza Ensalada Romana (lech, queso, zanah) Helado </p> <p><i>Cena: Berenjena rellena y ensalada de tomate. Fruta</i> 721.36 KC 20.30 PR 95.95 HC 27.74 LP 6.82 GS</p>
<p>13 Lentejas ECO estofadas Pollo asado a la naranja Ensalada lechuga, tomate y pepino Fruta de Temporada <i>Cena: Sopa maravilla y lenguado al horno. Fruta</i> 748.78 KC 40.04 PR 86.96 HC 21.93 LP 4.45 GS</p>	<p>14 Guisado marinero Magro en salsa con patatas Ensalada de lechuga, zanah. y lomb. Fruta de Temporada <i>Cena: Menestra de verdura y ternera a la plancha. Fruta</i> 786.69 KC 32.24 PR 78.05 HC 35.86 LP 6.30 GS</p>	<p>15 Gazpacho andaluz con tostones Lomo fresco con calabaza Ensalada caprichosa(lech, manz, maíz) Yogur </p> <p><i>Cena: Crema de champiñones y revuelto de huevo y jamón. Fruta</i> 654.40 KC 25.61 PR 51.24 HC 36.92 LP 12.72 GS</p>	<p>16 Alubias a la mediterránea Abadejo con coliflor salteada Ensalada huerta (lech, pepino, zanah) Fruta de Temporada <i>Cena: Salmorejo y lomo a la plancha. Fruta</i> 657.49 KC 43.22 PR 49.69 HC 13.54 LP 2.54 GS</p>	<p>17 Espaguetis al pomodoro Tortilla con pavo Ensalada mixta (lechuga, tomate, pavo) Helado </p> <p><i>Cena: Pizza casera de verduras y york. Fruta</i> 636.96 KC 24.02 PR 78.62 HC 23.91 LP 6.55 GS</p>
<p>20 Crema de legumbres Bacalao en salsa Mery Ensalada mediterránea(lech, tom, espárr.) Fruta de Temporada <i>Cena: Calabacín a la plancha y salmón al horno. Fruta</i> 486.73 KC 15.51 PR 59.29 HC 13.26 LP 2.16 GS</p>	<p>21 Arroz con tomate Combo variado Ensalada de lech, zanah. y aceitunas Helado </p> <p><i>Cena: Verdura a la plancha y pollo encebollado. Fruta</i> 758.10 KC 15.98 PR 104.34 HC 29.57 LP 6.47 GS</p>	<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>
<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>	<p>30</p>	<p>31</p>

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: mandarina, fresa, melón, sandía, albaricoque, nectarina, manzana

Alérgenos de declaración obligatoria.

