

## COLEGIO MARIA NEBRERA

## MENÚ JUNIO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<div style="display: inline-block; text-align: left;"> <p><b>COLEGIO</b>  <b>María Nebreira</b></p> </div>				
<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>
<p>Lentejas de la huerta </p> <p>Tortilla de patatas  con zanahoria </p> <p>Pan blanco  . Fruta fresca. agua.</p>	<p>Sopa de arroz con pollo</p> <p>Jamonicitos de pollo con ensalada de lechuga</p> <p>Pan integral  . Fruta fresca. Agua</p>	<p><b>NO LECTIVO</b>  <b>DÍA DE LIBRE DESIGNACIÓN</b></p>	<p><b>FESTIVO</b>  <b>DÍA DEL CORPUS</b></p>	<p><b>DÍA NO LECTIVO PROVINCIAL</b></p>
<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<p>Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas Jardinería     con patatas </p> <p>Pan blanco  . Fruta fresca. Agua.</p>	<p>Guiso de alubias  con verduritas de temporada </p> <p>Tortilla  de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria </p> <p>Pan integral  . Yogur  . Agua</p>	<p>Marmitako  de pescado</p> <p>Tilapia  al horno en salsa zanahoria con ensalada de lechuga y tomate </p> <p>Pan blanco  . Fruta fresca. Agua.</p>	<p>Macarrones integrales con salsa de tomate, calabacín y zanahoria  Tz </p> <p>Jamonicitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz </p> <p>Pan integral  . Fruta fresca. Agua.</p>	<p>Sopa de arroz con pollo</p> <p>Lomo al horno con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Pan blanco  . Fruta fresca. Agua.</p>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<p>Lentejas  guisadas con calabaza y quinoa</p> <p>Tilapia  al horno con ensalada de zanahoria </p> <p>Pan blanco  . Fruta fresca. Agua.</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Carne en salsa andaluza con menestra de verduras</p> <p>Pan integral  . Fruta fresca. Agua</p>	<p>Macarrones integrales  boloñesa </p> <p>Lomo horno con ensalada de lechuga y maíz </p> <p>Pan blanco  . Yogur  . Agua</p>	<p>Potaje de habichuelas </p> <p>Tilapia  al horno en salsa zanahoria con judías verdes </p> <p>Pan integral  . Fruta fresca. Agua.</p>	<p>Meloso de arroz</p> <p>Jamonicitos de pollo con ensalada</p> <p>Pan blanco  . Fruta fresca. Agua.</p>
<b>22</b>				
<p>Crema calabaza con manzana</p> <p>Merluza empanada    con ensalada de lechuga y zanahoria </p> <p>Pan blanco  . Fruta fresca. Agua.</p>				

El menú basal no está indicado para personas con alergias o intolerancias alimentarias. Conforme al RD 1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información relativa a los alérgenos presentes. Para asegurar una correcta prestación del servicio de comedor, se ruega que las familias comuniquen siempre, y con el máximo detalle posible, cualquier alergia y/o intolerancia de su hijo/a tanto a la empresa de comedor como al centro escolar. Gracias.

La información sobre alérgenos se elabora a partir de los datos proporcionados por nuestros proveedores. No obstante, debido a los procesos de preparación de los platos, no se puede descartar la posible presencia accidental de trazas de alérgenos. Para cualquier aclaración adicional, pueden solicitar la información que consideren necesaria.

**Fruta fresca de temporada (primavera):** manzana, plátano/banana, pera, melón y sandía.

La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada.

