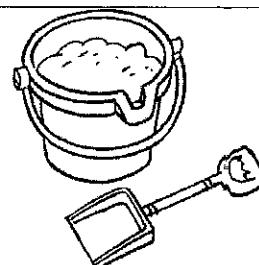
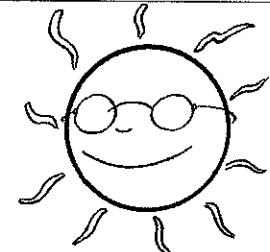


LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
<ul style="list-style-type: none"> - Coditos con salsa de tomate y queso - Merluza al horno con lechuga y tomate - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Pasta in tomato sauce with cheese Grilled fish with salad Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Jamoncitos de pollo con champiñones - Yogur y fruta natural - Pan y agua <p>Carrots cream Chicken legs in sauce with mushrooms Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 720-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas - Tortilla de york con rodajas de tomate - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Stewed beans Ham omelette with tomato salad Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 755-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">3</p>	DÍA NO LECTIVO	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate - Escalope de ternera empanado con patatas panadera - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Rice in tomato sauce Breaded veal with potatoes Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 719-Pro:36</p> <p style="text-align: center;">5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate y chorizo - Tilapia al horno con lechuga y maíz - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Spaghetti in tomato sauce with chorizo Grilled fish with salad Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas guisadas - Croqueta de jamón con lechuga - Mousse de chocolate y fruta natural - Pan y agua <p>Stewed lentils Ham croquettes with salad Chocolate mousse and fruit Bread and water</p> <p>Cal: 755-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes rehogadas - Albóndigas de ternera con patatas - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Green beans Meatballs with fries Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 719-Pro:36</p> <p style="text-align: center;">10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz guisado con pollo - Tortilla de atún con lechuga - Actimel y fruta - Pan y agua <p>Stewed rice with chicken Tuna omelette with salad Actimel and fruit Bread and water</p> <p>Cal: 719-Pro:36</p> <p style="text-align: center;">11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido con fideos - Cocido completo: garbanzos, carne, repollo, etc. - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Cocido soup Cocido: chickpeas, meat, etc. Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 883-Pro:53,2</p> <p style="text-align: center;">12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate y atún - Taquitos de merluza rebozados con lechuga y tomate - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Macaroni in tomato sauce with tuna Fried fish with salad Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">15</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías pintas guisadas con chorizo - Huevos príncipe en salsa con guisantes - Natillas caseras y fruta - Pan y agua <p>Stewed black beans with chorizo Boiled eggs with peas Custard and natural fruit Bread and water</p> <p>Cal: 755-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de estrellitas - Cinta de lomo adobada con patatas panadera - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>"Stars" soup Pork loin with potatoes Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 720-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">17</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con costillas - Rabas de calamar con lechuga y maíz - Yogur y fruta natural - Pan y agua <p>Stewed potatoes with ribs Fried squid with salad Yogurt and natural fruit Bread and water</p> <p>Cal: 755-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">18</p>	<p>Menú especial fin de curso (Entremeses variados con ensaladilla rusa / Nuggets de pollo con patatas chips / Helado)</p> <p>Special holiday meal (Starters with "Russian" salad / Chicken nuggets with chips / Ice cream)</p> <p style="text-align: center;">19</p>



¡VACACIONES DE VERANO!



Nuestros menús cubren alrededor del 35% de las necesidades nutricionales de un niño cumpliendo con la normativa vigente. Por lo tanto, recomendamos incluir en su cena diaria productos lácteos.

La calidad de nuestros menús se basa en la compra clara. Por esta razón, nos podríamos encontrar en la necesidad de realizar algún cambio, por lo que rogamos disculpen las molestias que esto pudiera ocasionar.

Se utilizan en la elaboración de los menús los siguientes alérgenos: Crustáceos, frutos de cáscara, huevos, leche, soja, ajo, gluten, moluscos y pescado. Disponemos de un recetario con la composición de todos los nuestros platos y su contenido en alérgenos a disposición del solicitante. NOTAS: Las calorías y proteínas, están valoradas en base a una ración aproximada de 200 gr. La fruta diaria es natural y variada según la época del año: naranja, pera, mandarina, manzana, etc...

C.E.I.P. NTRA. SRA. DEL VAL

JUNIO / JUNE 2015