

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate y bonito - Solla al horno con lechuga y maíz - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Spaghetti in tomato sauce with tuna Grilled sole with salad Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas guisadas con zanahoria - Ventresca de merluza al horno con lechuga - Mousse de chocolate - Pan y agua <p>Lentils stewed with carrots Grilled hake with salad Chocolate mousse Bread and water</p> <p>Cal: 755-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahorias - Escalope de ternera empanado con patatas panadera - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Carrots cream Breaded veal with potatoes Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 720-Pro:36</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías blancas estofadas con verduras - Tortilla de york con rodajas de tomate - Yogur - Pan y agua <p>Stewed beans with vegetables Ham omelette with tomato salad Yogurt Bread and water</p> <p>Cal: 755-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate - Solla al ajillo con lechuga y tomate - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Rice in tomato sauce Sole in garlic sauce with salad Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate y salchichas - Albóndigas de merluza con lechuga y tomate - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Macaroni in tomato sauce with sausages Hake balls with salad Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías pintas guisadas con chorizo - Tortilla de york con guisantes - Natillas - Pan y agua <p>Stewed black beans with chorizo Ham omelette with peas Custard Bread and water</p> <p>Cal: 755-Pro:35</p> <p style="text-align: center;">14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de puerros - Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Leeks cream Pork loin with fries Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 719-Pro:36</p> <p style="text-align: center;">8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Patatas guisadas con magro - Tilapia al horno con lechuga y maíz - Yogur - Pan y agua <p>Stewed potatoes with pork Grilled fish with salad Yogurt Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas - Jamoncitos de pollo en salsa con arroz - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Stewed lentils Chicken legs with rice Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 883-Pro:53,2</p> <p style="text-align: center;">10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate - Fritura variada con lechuga y tomate - Fruta natural y leche - Pan y agua <p>Rice in tomato sauce Varied fried fish Natural fruit and milk Bread and water</p> <p>Cal: 737-Pro:25</p> <p style="text-align: center;">20</p>	<p>Menú especial fin de curso (Sopa de estrellitas / Nuggets de pollo con patatas chips / Helado)</p> <p>Special end of course meal (Stars soup / Chicken nuggets with fries / Ice cream)</p> <p>21</p>	<p>15</p>	<p>VACACIONES!!</p>	 <p>16</p>

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 diaria. 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, moluscos y pescado. Existe una relación de alérgenos a disposición del solicitante y según la composición del plato.

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 2016