Menú junio 2022 Sin Lactosa, piña, kiwi e higos Comedor Infantil Colegio Antavilla

			DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
			Ensalada de pasta (Pasta Salad) Revuelto de champiñones (Scrambled Eggs with Mushrooms) Ensalada variada (Salad) Yogur de soja y pan integral (Soy Yogurt and whole wheat bread)	Judias verdes rehogadas (Sautéed Green Beans) Pollo al limón (Chicken with Lemon Sauce) Patatas fritas (French Fries) Fruta y pan (Fruit and bread)	Arroz con tomate (Rice with Tomato Sauce) Palometa al ajillo (Pomfret in Garlic Sauce) Ensalada variada (Salad) Yogur de soja y pan (Soy yogurt and Bread)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	
Crema de verduras con picatostes (Vegetables Cream with Croutons) Pavo al horno (Baked Turkey) Cous Cous (Cous Cous) Fruta y pan (Fruit and bread)	Arroz al curry con verduras (Curry Rice with Vegetables) Fogonero al horno (Baked fish) Ensalada variada (Salad) Fruta y pan (Fruit and bread)	Ensalada campera (Potato Salad) Magro de cerdo estofado (Stewed Lean Pork) Tomate aliñado (Seasoned Tomato) Yogur de soja y pan integral (Soy Yogurt and whole wheat bread)	Espaguetis con atún (Pasta with Tuna) Bacalao en salsa verde (Cod in Green Sauce) Ensalada variada (Salad) Fruta y pan (Fruit and bread)	Lentejas con chorizo (Stewed Lentils with Sausage) Tortilla francesa (Omelette) Ensalada variada (Salad) Yogur de soja y pan (Soy yogurt and Bread)	
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	
Arroz tres delicias (Three Delights Rice) Merluza al limón (Hake in Lemon Sauce) Ensalada variada (Salad) Fruta y pan (Fruit and bread)	Crema vichyssoise con virutas de jamón (Leek Cream With Ham) Pollo asado (Roasted Chicken) Quinoa con albahaca (Quinoa with Basil) Fruta y pan (Fruit and bread)	Alubias con chorizo (Stewed White Beans with Sausage) Bienmesabe (Marinated Dogfish) Ensalada variada (Salad) Yogur de soja y pan integral (Soy Yogurt and whole wheat bread)	Puré de verduras (Vegetables Puree) Pasta boloñesa (Bolognese pasta) Ensalada variada (Salad) Fruta y pan (Fruit and bread)	Judias verdes rehogadas con ajo (Sautéed Green Beans with Garlic) Cinta de lomo al horno (Baked Loin) Patatas fritas (French Fries) Yogur de soja y pan (Soy yogurt and Bread)	
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	
Tallarines al ajillo (Pasta in Garlic Sauce) Caballa en aceite (Mackerel in Oil) Ensalada variada (Salad) Fruta y pan (Fruit and bread)	Potaje de lentejas estofadas (Stewed Lentils) Filete de pollo plancha (Chicken Breast) Cous Cous (Cous Cous) Fruta y pan (Fruit and bread)	Gazpacho andaluz (Gazpacho) Tortilla de patatas (Potato Omelette) Ensalada variada (Salad) Yogur de soja y pan integral (Soy Yogurt and whole wheat bread)	Arroz con tomate (Rice with Tomato Sauce) Merluza a la andaluza (Floured Hake) Ensalada variada (Salad) Fruta y pan (Fruit and bread)	Ensalada mixta (Mixed Salad) Hamburguesa de ternera a la plancha (Veal Burger) Patatas chips (Chips) Yogur de soja y pan (Soy yogurt and Bread)	

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA (NO PIÑA, KIWI, HIGOS)

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria…)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO. PARA CUALQUIER CONSULTA AL RESPECTO, NUESTRO PERSONAL LE ATENDERÁ