

Lunes - Monday

1

Pasta **integral** al pesto
Hamburguesa vegana con ensalada de lechuga, maíz y tomate

Sandía

Martes - Tuesday

2

Garbanzos y verduras de temporada
 Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas
 Yogur natural sin azúcar

Miércoles - Wednesday

3

Tricolor de verduras
 Lentejas estofadas con verduras
 Naranja

Jueves - Thursday

4

Ensalada de arroz
Tortilla francesa con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga
 Macedonia

Viernes - Friday

5

Vichyssoise
Alubias con pisto de verduras
 Pera

8

Guisantes con sofrito de tomate y cebolla
Tortilla de patata con calabacín al horno
 Sandía

9

Arroz con tomate
Garbanzos con pisto
 Melón

10

Verduras de temporada y lentejas
 Hamburguesa de coliflor y queso con patatas fritas
 Naranja

11

Pasta **integral** a la napolitana
 Tortilla francesa con ensalada variada
 Macedonia

12

Crema de calabacín y puerro
Albóndigas veganas con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria
 Helado

15

Pasta **integral** con salsa de queso
 Tortilla de patata con ensalada de pimiento rojo, pepino y lechuga
 Naranja

16

Ensalada de alubias blancas
Albóndigas veganas a la jardinera con pisto de verduras y garbanzos
 Yogur natural sin azúcar

17

Coliflor, brócoli y patata
 Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso
 Melón

18

Paella de verduras
Tortilla de calabacín con ensalada de tomate, zanahoria y maíz
 Sandía

19

Crema de puerro y zanahoria
Guisantes con patata y cebolla
 Macedonia

22

Arroz de primavera (guisantes, maíz, zanahoria, calabacín y cebolla)
Hamburguesa vegana con cebolla caramelizada
 Melón

23

Lentejas salteadas con verduras
 Tortilla **de patatas** con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
 Sandía

24

Festivo

25

Pasta **integral con sofrito de tomate casero y queso**
Tortilla a la francesa con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga
 Macedonia

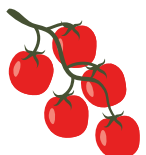
26 *Último día de curso*

Gazpacho con picatostes
 Pizza **cuatro quesos**
 Helado

La declaración de alérgenos, conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información proporcionada al consumidor, está disponible en la Dirección del Centro.
 Se servirán frutas variadas y de temporada.
 Se ofrece agua en todas las comidas para asegurar una correcta hidratación.
 Todos los platos se cocinan con aceite de oliva.
Es obligatorio consultar siempre las etiquetas del proveedor para asegurar que no contiene carne ni pescado o posibles trazas.
Todos los procesados, precocinados y embutidos servidos serán sin carne ni pescado o posibles trazas. En caso contrario, se sustituirá por un plato libre de carne y pescado.



El tomate es un alimento básico en nuestra gastronomía, presente en una gran variedad de preparaciones y que nos acompaña en todas las estaciones del año. Uno de estos platos típicos de verano es el gazpacho, una sopa de tomate y hortalizas de temporada, rica en micronutrientes y que contribuye a la hidratación, ideal por los días calurosos de verano



Estamos trabajando conjuntamente con la consultoría nutricional CESNUT NUTRICIÓN para poder ofrecer la máxima calidad dietética en todas las programaciones de nuestros menús. Por cualquier duda dietética sobre el menú podéis contactar con el equipo de dietistas-nutricionistas a info@cesnut.com

Programación dietética supervisada por Roser Montané, directora de Cesnut, nº colegiada CAT0681.