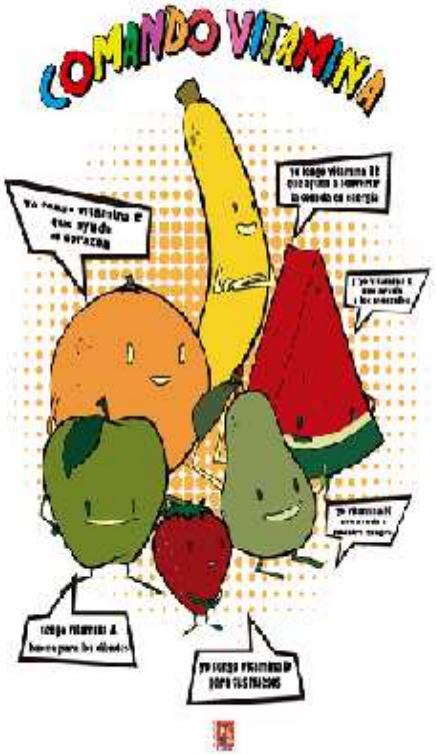
PROYECTO LABOR SL
Sección de Catering
Pol. Ind. Cabanillas 16-A
949 20 63 60
RGSEAA: 26.05090/GU

CEIP BADIEL

MENÚ SIN CERDO

MAYO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
		FESTIVO	Macarrones carbonara msl (1,3,7) Gallo al horno (2,4,14) Yogur (7)	Guiso de alubias blancas (9) Alitas de pollo (12) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada
LUNES 6	**MARTES 7**	**MIÉRCOLES 8**	**JUEVES 9**	**VIERNES 10**
Arroz blanco con tomate frito Merluza empanada (1,2,3,4,7,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Lentejas a la levantina (legumbre con patata y arroz) Tortilla francesa (3) con lechuga y soja (6) Fruta de temporada	Crema de espinacas Croquetas de pollo (1,2,4,6,7,12,14) Patatas fritas Fruta de temporada	Fideuá (judías,pimientos,cebolla) (1,3) Salmón en salsa (1,12) Yogur (7)	Pote casero de garbanzos Caldereta de pollo a la jardinera (1,3) Fruta de temporada
LUNES 13	**MARTES 14**	**MIÉRCOLES 15**	**JUEVES 16**	**VIERNES 17**
Lentejas caseras con hortalizas Boquerones rebozados (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) con Lechuga y pepinillos (12) Fruta de temporada	Coditos con queso (1,3,7) Tortilla de patata (3) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero Contra de pollo asado (12) Patatas fritas Yogur (7)	Arroz blanco con tomate frito Salchichas de ave frescas asadas (1,3,12) Fruta de temporada	Judías pintas con arroz Platija en salsa con verduras (1,4,12) Fruta de temporada
LUNES 20	**MARTES 21**	**MIÉRCOLES 22**	**JUEVES 23**	**VIERNES 24**
Puré de verduras (patata, zanahoria, calabacín, puerro) Filete de gallo a la andaluza (1,2,4,14) con lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Guiso de garbanzos y verduras Huevos Villaroy (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Crema de zanahoria Hamburguesa de atún (4) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Tallarines salteados con tomate y orégano (1,3) Empanadillas de bonito (1,2,3,4,6,7,9,14) Yogur (7)	Judías blancas con arroz Roty de pavo estofado (1,6,7,9,12) Fruta de temporada
LUNES 27	**MARTES 28**	**MIERCOLES 29**	**JUEVES 30**	**VIERNES**
Paella con pollo adobado (1,3) Tortilla francesa (3) con Ensalada mixta Fruta de temporada	Lentejas con zanahoria Palometa a la riojana (pimientos,cebolla,tomate) (4) Fruta de temporada	Judías verdes al ajillo Albóndigas (pollo/ternera) a la jardinera (pat,zanah, guis...) (1,3,6,7,12) Fruta de temporada	FESTIVO	FESTIVO



La cena debe complementar la comida escolar, aportando entre el 25-30% de la energía diaria.

Debe ser ligera y no muy grasa para no alterar el sueño del niño.

Preferible preparar pescado azul, ya que al tener más espinas, no se suele ofertar en el comedor.

www.proyectolabor.es/ familias

Todos los menús van acompañados de Fruta Fresca deTemporada, Pan (1) y Agua
Información alimentaria de alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuetes, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Altramuces, 14 Moluscos