

Menú C.E.I. Chiquilín Bilingual School

TODOS LOS PLATOS ELABORADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN
BEBIDA AGUA MINERAL



LUNES

Macarrones integrales con tomate, verduras de temporada y queso.



Postre:
fruta de temporada.

MARTES

Ensalada de tomate y zanahoria rallada.
Arroz con pollo, tomate, bachoqueta y garrofón.

Postre: Yogur natural sin azucar.

MIÉRCOLES

Puré de verduras y alubias.
Merluza en salsas de verduras de temporada.



Postre:
fruta de temporada

JUEVES

Sopa de estrellitas(caldo de pollo) con verduras de temporada.
Tortilla francesa.



Postre:
fruta de temporada

VIERNES

Ensalada de queso fresco.
Arroz con lentejas estofadas y verduras de temporada.



Postre:
fruta de temporada

MENÚ 1

Macarrones integrales con tomate, calabacín y pavo.



Postre:
fruta de temporada.

Puré de verduras de temporada y alubias.
Pollo en salsa de verduras de temporadas.

Postre: Yogur natural sin azucar.

Sopa de letras(caldo de pescado y verduras).
Merluza en salsa de verduras de temporada con tomate.



Postre:
fruta de temporada

Arroz con acelgas.
Tortilla francesa con ensalada de tomate.



Postre:
fruta de temporada

Ensalada de queso fresco.
Guisado de pavo con patata, Y verduras.



Postre:
fruta de temporada

MENÚ 2

Arroz con tomate, verduras de temporada, orégano y huevo duro rallado.



Postre:
fruta de temporada

Sopa de fideos(caldo de cocido).
Pollo con zanahoria, patata y garbanzos.

Postre: Yogur natural sin azucar.

Ensalada de tomate, zanahoria rallada y pepino rallado.
Lenteja con verduras de temporada.

Postre:
fruta de temporada

Sopa de letras(caldo de verduras de temporada).
Merluza en salsa de verduras de temporada.



Postre:
fruta de temporada

Puré de verduras de temporada y garbanzos.
Albóndigas con tomate.



Postre:
fruta de temporada

MENÚ 3

*La fruta de postre se ofrece en trozos pequeños tipo macedonia hecha en el centro

