

MENÚ NO LEGUMBRES JUNIO 2019



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA (DEL 3 AL 7)	<p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p>Ragout de pavo con verduras (judías verdes, zanahoria y patata) (sin guisantes)</p>	<p style="text-align: center;">Calabacín salteado con cebolla.</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;">---</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>	<p style="text-align: center;">Sopa de ave con estremitas.</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;">---</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>
2ª SEMANA (DEL 10 AL 14)	<p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa con verduras (sin guisantes).</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>	<p style="text-align: center;">Calabaza salteada con patata.</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;">---</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>	<p style="text-align: center;">Arroz blanco con aceite de oliva virgen extra.</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;">---</p>
3ª SEMANA (DEL 17 AL 21)	<p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p>Taquitos de pollo en salsa con menestra de verduras y champiñones (sin guisantes).</p>	<p style="text-align: center;">Calabacín salteado con cebolla.</p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;">---</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>	<p>FESTIVO</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>

*La ración media se compone de 175gr de patata, 45gr de judías verdes, 20gr de guisantes y 20gr de zanahoria. Estos pesos se han estimado siguiendo la Guía de Alimentación para Comedores Escolares de la JCCM, que Boyma Catering utiliza como guía de referencia.
Frutas servidas: naranja, manzana, pera y plátano, además de sandía, mandarinas, fresas o melón en sus correspondientes temporadas.