

## MENÚ NO PESCADO JUNIO 2019



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1ª SEMANA (DEL 3 AL 7)</b>	Ensalada de pasta (tomate, cebolla y aceitunas) <b>(sin caballa)</b> . ----- ---	--- ----- Pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.	-----	--- ----- Filete de pavo a la plancha con ensalada.	-----
<b>2ª SEMANA (DEL 10 AL 14)</b>	-----	Ensalada de arroz (tomate, pepino, cebolla y maíz) <b>(sin caballa)</b> . ----- ---	--- ----- Aguja de cerdo en salsa de tomate y cebolla.	-----	--- ----- Filete de pavo con lechuga y maíz.
<b>3ª SEMANA (DEL 17 AL 21)</b>	Sopa de ave con estrellitas. ----- ---	--- ----- Tortilla francesa <b>(sin atún)</b> con ensalada de lechuga y zanahoria.	-----	<b>FESTIVO</b>	-----

\*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.