

# MENÚ COMEDOR MAYO 2024

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
				1	FESTIVO	2	FESTIVO	3	NO LECTIVO
6	Fruta	7	Fruta	8	Crudité de verduras y hummus	9	Fruta	10	Fruta
	Macarrones a la Napolitana Lomo braseado con ensalada Yogur		Lentejas estofadas con verduras Ragú de pavo al ajillo con patatasFruta		RPS PLATE Judías verdes rehogadas con beicon San Jacobo casero con patata dado Fruta del tiempo		Paella mixta con verduras y magro Tortilla española con ensalada Yogur		Sopa de picadillo de pollo con verduras y fideos Filete de bacalao empanado con ensalada Fruta
	Leche y galletas		Yogur		Leche y bizcocho casero		Leche y galletas integrales		Pan integral con chocolate negro
13	Fruta	14	Crudité de verduras y hummus	15	FESTIVO	16	Fruta	17	Fruta
	Guisantes salteados Lomo a la plancha con arroz basmati Yogur		Alubias blancas guisadas con lacón y verduras Escalope de pollo empanado con verduras salteadas Helado				Espirales al pesto Filete de palometa encebollada con ensalada mixta Fruta variada		BOOKFAIRS
	Sándwich integral		Leche y galletas integrales				Leche y bizcocho casero		Leche y galletas
20	Fruta	21	Fruta	22	Crudité de verduras y hummus	23	Fruta	24	Fruta
	Arroz a la cubana Merluza en salsa verde con guisantes Fruta		Ensalada campera con patata, huevo, tomate Solomillo en salsa de cebolla y manzana con ensalada Yogur		RPS PLATE Coliflor gratinada con bechamel Filete de pollo al ajillo con patatas panaderas Fruta		Tallarines con pollo a la italiana Huevos con bechamel con ensalada mixta Fruta de temporada		Garbanzos estofados con verduras Salmon a la naranja y miel con verduritas Helado
	Leche y galletas		Leche y bizcocho casero		Yogur		Leche y galletas integrales		Pan integral con chocolate negro
27	Fruta	28	Crudité de verduras y hummus	29	Fruta	30	Fruta	31	Fruta
	Crema templada de calabacín con quesitos Salchichas frescas de pollo con ensalada Fruta		Alubias pintas con verduras Huevos fritos con arroz y tomatada casera Yogur		RPS PLATE Brócoli salteado Tirabuzones de merluza con macarrones integrales Fruta		Arroz tres delicias Albóndigas caseras en salsa con verduras y patatas dado Fruta variada		Coditos a la carbonara Gallo San Pedro a la naranja con ensalada Helado
	Leche y galletas integrales		Sándwich integral		Yogur		Leche y bizcocho casero		Leche y galletas

Estos menús han sido validados dietéticamente por Noemi Aparicio Fernández, licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Biología.