

# Menú JUNIO 2022 ESCUELA INFANTIL CISNEROS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6/6/22
Puré de Bubangos
Chuletas con Papas Fritas
Fruta, Pan blanco, Agua

7/6/22
Sopa de Letras
Croquetas de Pollo con Ensalada de Piña
Lácteo, Pan blanco, Agua

8/6/22
Crema de Garbanzos
Fogonero en Salsa de Pimientos Verdes y Papas Guisadas
Fruta, Pan blanco, Agua

9/6/22
Crema de Calabaza
Albóndigas de Pollo con Arroz
Lácteo, Pan blanco, Agua

10/6/22
Puré de Acelgas
Tortilla Española con Salsas
Fruta, Pan blanco, Agua

13/6/22
Puré de Verduras
Varitas con Ensalada de Tomates
Fruta, Pan blanco, Agua

14/6/22
Sopa de Pescado
Jamoncitos a la Barbacoa con Menestra
Lácteo, Pan blanco, Agua

15/6/22
Puré de Lentejas
Paella de Carne y Verduras
Fruta, Pan blanco, Agua

16/6/22
Crema de Puerros
Ropa Vieja
Lácteo, Pan blanco, Agua

17/6/22
Puré de Calabacín
Coditos con Tomate y Atún
Fruta, Pan blanco, Agua

20/6/22
Crema Canaria
Fritos Variados con Verduras Salteadas
Fruta, Pan blanco, Agua

21/6/22
Puré de Zanahorias
Estofado de Pollo
Lácteo, Pan blanco, Agua

22/6/22
Puré de Judías Pintas
Tortilla Francesa con Ensalada
Fruta en almíbar, Pan blanco, Agua

23/6/22
Crema de Verduras
Paella Mixta
Lácteo, Pan blanco, Agua





Comienza con un buen **DESAYUNO**

¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar Seguro!

1

Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

Si hemos Comido:

Cereales, féculas o legumbres

Verduras

Carne

Pescado

Huevo

Fruta

Lácteos

Podemos Cenar:

Hortalizas crudas o legumbres cocidas

Cereales o féculas

Pescado o huevo

Carne magra o huevo

Pescado o carne magra

Lácteos o fruta

Fruta

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020  
En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

Scolarest