

Menú Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Ensalada de pasta Huevos en salsa Fruta	3 Moros y cristianos Ensalada con zanahoria y maíz Fruta	4 Lentejas estofadas Pescado de temporada Fruta	5 Ensalada Pechuga de pollo con patatas Yogur	6 Arroz con pisto Pesquitos de merluza Fruta
9 Espaguetis con picadillo Ensalada de lechuga y tomate Fruta	10 Ensaladilla rusa Merluza a la romana Fruta	11 Ensalada campera (patata, huevo cocido, tomate,...) Muslitos de pollo al horno con verdura Fruta	12 Ensalada mixta Albóndigas de carne con puré de patata Fruta	13 Fabas con compango Arroz con leche
16 Ternera guisada Ensalada Fruta	17 Crema de verdura Albóndigas de pescado con puré de patata Fruta	18 Patatas dos salsas Pasta integral con tomate y queso rallado Fruta	19 Ensalada mixta Pescado Helado	20 Menú especial fin de curso

El menú se acompaña a diario de pan integral.
Todos los menús son elaborados con sal yodada. La ensaladas son aliñadas con AOVE. Se cocina y fríe con aceite de oliva.
El alumnado dispone de jarras de agua en todas sus mesas.