

# JUUNIO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 Crema de legumbres (garbanzos) Croquetas caseras de pollo y espinacas con ensaladilla rusa. Fruta
4 Ensalada de pasta con atún, cangrejo y gambas. Filete de merluza (rebozado casero) con tomate. Fruta	5 Vichyssoise. Filete de ternera a la plancha con patatas al horno. Fruta	6 Arroz con caldo de pescado a la marinera (gambas y sepia). Filete de lenguado al horno con salsa de champiñones y lechuga, tomate y aceitunas negras. Fruta	7 Garbanzos aliñados (con "trepó"). Pechuga de pavo a la plancha con lechuga romana. Natilla de vainilla	8 Sopa de caldo con albóndigas. Tortilla de patata con ensalada de "hojas de roble", tomate y pimiento. Fruta
11 Lentejas. Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas hervidas. Fruta <b>100% ECO</b>	12 Ensalada variada con jamón york y queso tierno. Lasaña con lechuga romana, maíz y soja. Fruta	13 Puré de verduras. <b>PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES</b> Pescado (merluza) a la mallorquina (patata, cebolla, acelgas y tomate). Fruta	14 Fideos con caldo de pescado (de musola). "Nuggets" de lenguado con lechuga romana y tomate. Natilla de chocolate	15 <b>MENÚ TÍPICO DE LA ÍNDIA</b> "Chana masala" (arroz, pimiento rojo, curry). Pollo "tikka masala". Fruta
18 Ensalada variada con atún. Raviolis de queso con salsa de soja. Fruta	19 Crema de calabacín. Pescado (tilapia) al horno con salsa de marisco y patatas al horno. Fruta	20 Ensalada variada con huevo duro. Muslos de pollo con cebolla al horno y patatas hervidas. Yogur	21 Arroz tres delicias. Albóndigas caseras de carne con salsa de verduras. Fruta	22 <b>Menú especial</b> 
25	26	27	28	29

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN PAN MORENO Y AGUA / TODAS LAS ENSALADAS ESTAN ALIÑADAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos de las Islas Baleares.  
Carne ecológica.

